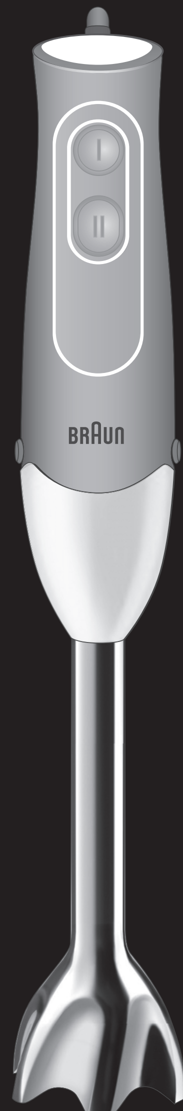
Print Spec J 92194885
Stapled booklet, 120 x 170 mm, 96 p (incl. 8 p cover), 1/1c = black

BRAUN

Multiquick 5
Minipimer 5



Type 4165

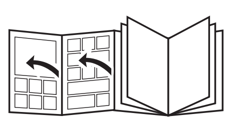
www.braunhousehold.com

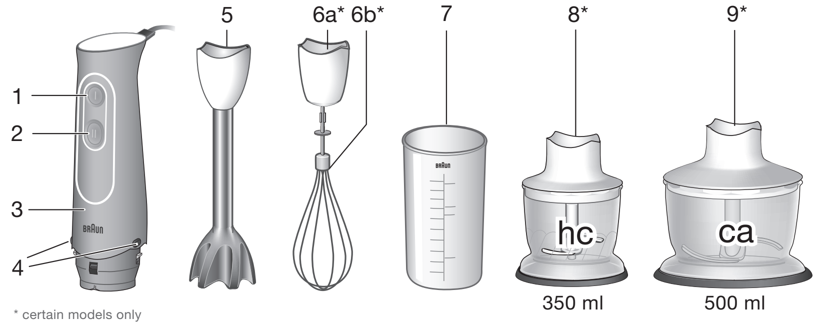
Hand blender

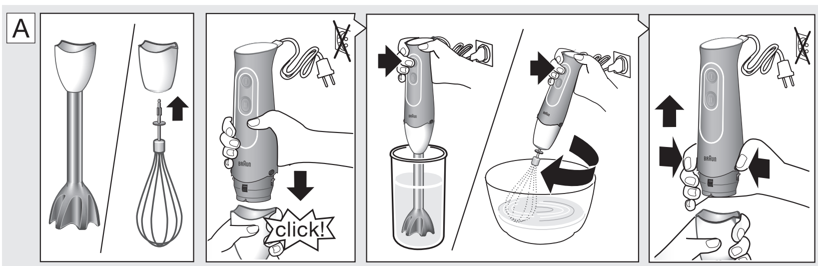
5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S1.indd 1 06.02.15 08:26

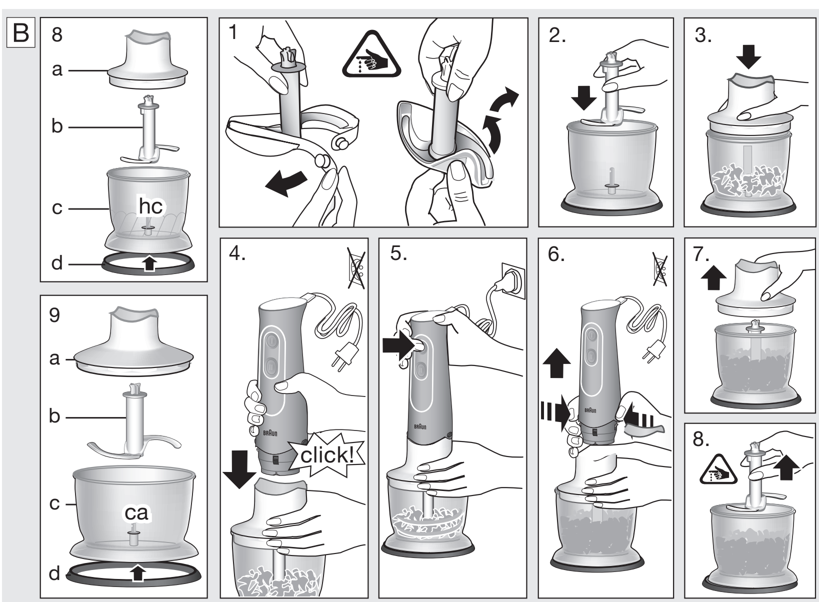
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722111494/01.15
MQ 500-505-520-525-535-535Baby INT
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/BG/KZ/RU/UA/Arab







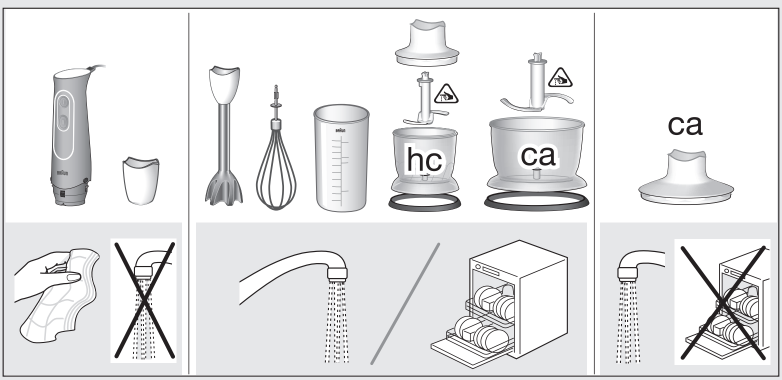


5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S4.indd 1 06.02.15 08:30

C

			Parmesan							
		1cm	1cm							
	speed	II				I				
hc	max.	100g	100g	10g	90g+ 25 ml	50g	7	80g	80g	100g
	sec.	10	15	6x1	45	6x1	5x1	12x1	8x1	12x1
ca	max.	300g	200g	20g		150g	20	150g	300g	300g
	sec.	20-30	20-30	20		8x1	15	10	20	30

D



Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht unbeaufsichtigt durch Kinder durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus wenn es unbeaufsichtigt ist und ziehen Sie den Netzstecker vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Vorsicht beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da heißer Dampf austreten kann.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen konstruiert.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.

Beschreibung

1 Einschalttaste, Stufe «I»
2 Einschalttaste, Stufe «II» (Turbo)
3 Motorteil
4 Entriegelungstasten
5 Pürierstab
6 a Getriebeteil
  b Schlagbesen
7 Messbecher
8 Zerkleinerer («hc»)
  a Deckel
  b Messer

c Arbeitsbehälter
d Anti-Rutsch-Ring

9 Zerkleinerer («ca»)
a Deckel (mit Getriebe)
b Messer
c Arbeitsbehälter
d Anti-Rutsch-Ring

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch – siehe Kapitel «Reinigung».

So benutzen Sie das Gerät

Stabmixer (siehe A)

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken, Smoothies oder Milchshakes.

- Klicken Sie das Motorteil (3) auf den Pürierstab (5).
- Tauchen Sie den Pürierstab tief in den Becher oder eine Schüssel ein und drücken Sie die Einschalttaste (1) oder (2). Für beste Pürrierergebnisse Stufe «II» verwenden.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil (3) abzunehmen.

Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um ein Verspritzen von kochender Flüssigkeit zu vermeiden.

Rezeptbeispiel: Mayonnaise
250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),
1 Ei und 1 Eigelb
1–2 EL Essig (ca. 15 g),
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist.
Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z. B . für Dips).

Schlagbesen (siehe A)

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig oder Fertig-Desserts.

- Schlagbesen (6b) in das Getriebeteil (6a) stecken. Klicken Sie dann das Motorteil (3) auf das Getriebeteil.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann die Einschalttaste (1) drücken.
- Nach Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen. Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.

Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Den Schlagbesen nur auf Stufe «I» verwenden.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximale Mengen: 400 ml gekühlte Sahne (min. 30 % Fett, 4–8 °C)
- 4 Eiweiß

Zerkleinerer (siehe B)

Die Zerkleinerer (8) und (9) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln etc.
Harte Lebensmittel wie z.B. Hartkäse oder Schokolade sollten auf Stufe «II» zerkleinert werden.
Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabelle C beachten.
Maximale Betriebszeit für den «hc» Zerkleinerer: 2 Minuten.
Extrem harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) dürfen nicht zerkleinert werden.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 7 06.02.15 08:31

Vor dem Zerkleinern …

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen.
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist.

Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschaft anfassen.

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.
3. Lebensmittel einfüllen und den Deckel (a) aufsetzen.
4. Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
5. Einschalttaste (1) oder (2) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
6. Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (4) drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Rezept-Beispiel: Vanille-Honig-Trockenpflaumen
(als Pfannkuchenfüllung oder Brotaufstrich)
Füllen Sie 40 g Trockenpflaumen und 40 g cremigen Honig in den Zerkleinerer-Topf und mixen Sie das Ganze 4 Sekunden auf Stufe «II». Geben Sie dann 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch eine Sekunde.

Reinigung (siehe D)

Reinigen Sie das Motorteil (3) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (6a) nur mit einem feuchten Tuch.
Reinigen Sie den Deckel (9a) des «ca»-Zerkleinerers ausschließlich unter fließendem Wasser, da er nicht spülmaschinengeeignet ist.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.
Sie können die Anti-Rutsch-Ringe abnehmen, wenn Sie die Arbeitsbehälter besonders gründlich reinigen wollen.
Bei der Verarbeitung farbstoffreicher Güter (z.B.: Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese vor dem Spülen mit etwas Speiseöl ab.

Zubehör

(kann separat nachgekauft werden, jedoch nicht in allen Ländern)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder Fertig-Desserts.
MQ 20:	350 ml kompakter Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleiner, Mixer, Ice-Crusher
MQ 70:	Küchenmaschinen-Zubehör zum Zerkleinern, Mixen, Schneiden, Raspeln. Dieses Zubehör ist bei Verwendung mit Multiquick 5 nicht fürs Kneten geeignet.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 8 06.02.15 08:31

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always unplug or switch off the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use any part in the microwave.

Description

1 On switch: speed «I»
2 On switch: speed «II» (Turbo)
3 Motor part
4 Release buttons
5 Blender shaft
6 a Whisk gear box
  b Whisk
7 Beaker
8 Chopper «hc»
  a Lid
  b Blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip ring
9 Chopper «ca»
  a Lid (with gear)
  b Blade
  c Chopper bowl
  d Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time – see paragraph «Cleaning».

How to use the appliance

Hand blender (see A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayon-naise and baby food as well as for mixing drinks, smoothies or milk shakes.

- Click the motor part (3) onto the blender shaft (5).
- Position the hand blender deep in a bowl or beaker. Only then, press switch (1) or (2) to operate. For best blending results use speed «II».
- After use, press the release buttons (4) to detach the motor part.

When blending directly in a saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

Recipe example: Mayonnaise
250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste
Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk (see A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (6b) into the whisk gear box (6a), then click the motor part (3) onto the gear box.
- Place the whisk deep in a bowl. Only then, press switch (1) to operate.
- After use, press the release buttons to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results

- Use a medium-sized bowl.
- Only use speed «I» to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

Choppers (see B)

The choppers (8) and (9) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc. Always chop hard food (e.g. Parmesan, chocolate) at speed «II». For best results, see the processing table C.
Maximum operation time for the «hc» chopper: 2 minutes.
Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring (8d, 9d) is attached to the chopper bowl.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the protective cover from the blade (b).
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl, press it down and give it a turn until it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.

5. Press switch (1) or (2) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (4) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before you remove the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull it off.

<u>Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes</u>
(as pancake stuffing or spread)
Place 40 g prunes and 40 g creamy honey in the «hc» chopper bowl.
Operate 4 seconds using speed «II». Then add 10 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for another second.

Cleaning (see D)

Clean the motor part (3) and the whisk gear box (6a) with a damp cloth only.
Clean the «ca» chopper lid (9a) only under running water. Do not place it in the dishwasher.
All other parts can be cleaned in a dishwasher.
You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.
When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for beating cream, egg-whites, ready-mix desserts.
MQ 20:	350 ml compact chopper to chop herbs, onions, garlic, chillies, nuts etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice.
MQ 70:	Compact kitchen machine accessory to chop, mix, slice and shred. Kneading function not available with Multiquick 5.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two years. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 12 06.02.15 08:31

Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention

- Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Faire attention si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixer, étant donné qu'il peut être expulsé de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Description

1 Interrupteur: vitesse «I»
2 Interrupteur: vitesse «II» (turbo)
3 Bloc moteur
4 Boutons de déverrouillage
5 Pied mixeur
6 a Système d'entraînement du fouet
  b Fouet
7 Bol

8 Bol hachoir « hc »
   a Couvercle
   b Lame
   c Bol
   d Anneau antidérapant
9 Bol « ca »
   a Couvercle (avec système d'entraînement)
   b Lame
   c Bol
   d Anneau antidérapant

Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation – voir le paragraphe «Nettoyage».

Comment utiliser l'appareil ?

Comment utiliser votre mixeur ? (voir A)

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.
- Insérez le bloc moteur (3) dans le pied mixeur (5).
- Introduisez le mixeur dans le bol ou le hachoir. Seulement après pressez (1) ou (2).
- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage des accessoires (4) pour retirer le pied mixeur du bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter toute éclaboussure de liquide bouillant (risque de brûlure).

Exemple de recette: la mayonnaise
250 g d'huile (ex: huile de tournesol),
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,
1–2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15g),
Sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

Comment utiliser le fouet ? (voir A)

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.
- Insérer le fouet (6b) dans le système d'entraînement du fouet (6a), puis insérez le bloc moteur (3) dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Introduisez le fouet au fond du récipient et ensuite seulement, appuyez sur l'interrupteur (1) pour le faire fonctionner.
- Pour démonter le bloc moteur après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage. Ensuite, retirez le fouet du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats :
- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Utilisez uniquement la vitesse «I» pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8°C).
- Fouettez jusqu'à 4 blancs d'œufs à la fois.

Comment utiliser le bol hachoir ? (voir B)

Les bols hachoirs (8 et 9) sont parfaitement adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes etc.
Pour hacher des aliments durs (ex : parmesan, chocolat), utilisez toujours la vitesse «II» (turbo).
Pour de meilleurs résultats, voir le tableau C.
Le temps maximum pour utiliser le hachoir « hc » est de 2 minutes.

Ne mixez pas d'aliments trop durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café ainsi que tout autre type de grains de manière générale.

Avant de hacher…

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant (8d, 9d) est bien attaché au bol hachoir.

Attention : Le couteau est très affûté ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau (b).
2. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
3. Placez les aliments dans le bol hachoir et mettez le couvercle avec système d'entraînement.
4. Insérez le bloc moteur dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Appuyez sur (1) ou (2) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage pour détacher le bloc moteur.
7. Retirez ensuite le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel
(comme garniture de pancakes ou à étaler)
Placez 40 g de pruneaux et 40 g de miel crémeux dans le hachoir « hc ».
Mettez-le en marche pendant 4 secondes en utilisant la vitesse «II». Ajoutez ensuite 10 ml d'eau (parfumé à la vanille) et hachez de nouveau pendant 1 seconde.

Nettoyage (voir D)

Nettoyez le bloc moteur (3) et le système d'entraînement du fouet (6a) avec un chiffon humide seulement.
Le couvercle du bol hachoir avec système d'entraînement (9a) doit uniquement être nettoyé à l'eau.
Ne le placez pas dans le lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
Vous pouvez retirer les anneaux antidérapants des bols hachoirs pour un nettoyage plus parfait.
Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Accessoires:

(peuvent être achetés séparément, non disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir compact de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 40:	Hachoir de 1250 ml pour hacher, mixer, mélanger et piler de la glace.
MQ 70:	Robot de cuisine compact pour hacher, mélanger, trancher et émincer. Fonction pour pétrir non disponible avec le Multiquick 5.

Sujet à toute modification sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Braun ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Español

Nuestros productos han sido concebidos para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Confiamos en que Vd. disfrute plenamente de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Antes de empezar

Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar la batidora.

¡Cuidado!

- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños apartados del aparato y de su cable de corriente.
- Los niños no realizarán trabajos de limpieza y mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Siempre desenchufe o apague el dispositivo cuando se le deja desatendido y antes de armarlo, desarmarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Sea cuidadoso si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que puede verse despedido del aparato debido a una vaporización súbita.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.

Descripción

1 Interruptor: velocidad «I»
2 Interruptor: velocidad «II» (turbo)
3 Cuerpo del motor
4 Botones de expulsión
5 Pie de la batidora
6 a Caja de engranajes de la varilla monta-claras
  b Varilla monta-claras
7 Vaso
8 Picadora «hc»
  a Tapa
  b Cuchilla

c Recipiente
d Anillo antideslizante
9 Picadora «ca»
a Tapa (con engranaje)
b Cuchilla
c Recipiente
d Anillo antideslizante

Limpie todas las piezas antes de utilizarlo por primera vez; vea el párrafo «Limpieza».

Cómo usar el aparato

Batidora (ver A)

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar smoothies o batidos.

- Inserte el cuerpo del motor (3) en el pie de la batidora (5) hasta que haga clic.
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, pulse el interruptor (1) o (2).
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (4) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

Ejemplo de receta: Mahonesa
250 ml de aceite (Por ejemplo: aceite de girasol),
1 huevo y una yema de huevo extra,
1–2 cucharadas de vinegre (aprox. 15 ml),
Sal y pimienta al gusto
Poner todos los ingrediente(a temperuta ambiental) en un vaso . Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empieze a emulsionar.
A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

Varilla monta-claras (ver A)

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

- Inserte la varilla (6b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (6a), y luego inserte el cuerpo del motor (3) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, pulse el interruptor (1) para ponerla en funcionamiento.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

Para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Utilice solo velocidad «II» para operar la varilla.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- No monte más de 400 ml de nata fría (min. 30% M.G., 4–8 °C).de una sola vez.
- No monte más de 4 claras de huevos de una sola vez.

Picadoras (ver B)

Las picadoras (8) y (9) están perfectamente adaptadas para picar carne, quesos duros, cebollas, finas hierbas, ajo, zanahorias, frutos secos, almendras, etc. Para picar alimentos duros (p. ej. queso parmesano, chocolate) utilice siempre la velocidad «II».

Para obtener mejores resultados, consulte la tabla C.
Tiempo máximo de funcionamiento de la picadora «hc»: 2 minutos.

No utilice la picadora con alimentos extremadamente duros como hielo, nuez moscada, café o cereales.

Antes de utilizar la picadora …

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante (8d, 9d) esté colocado bajo el recipiente.

¡Cuidado!: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujete siempre la cuchilla por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

1. Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla (b).
2. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente y, al tiempo que presiona, gírela para fijarla en posición.
3, Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérrelo con la tapa.
4, Inserte el cuerpo del motor en la tapa, presionando hasta que suene un clic.
5, Pulse el interruptor (1) o (2) para poner la picadora en funcionamiento. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
6. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (4) para separar el cuerpo del motor.
7. Retire la tapa.
8. Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con vainilla y miel
(relleno para tortitas o pasta para untar)
Coloque 40 g de ciruelas pasas y 40 g de miel en el recipiente de la picadora «hc». Pique a velocidad «II» durante 4 segundos. A continuación, añada 10 ml de agua (con aroma de vainilla) y vuelva a picar durante otros 1 segundo.

Limpieza (ver D)

Limpie el cuerpo del motor (3) y la caja de engranaje de la varilla monta-claras únicamente con un paño húmedo.
Limpie la tapa (9a) de la picadora «ca» sólo con agua corriente. No la coloque dentro del lavavajillas.
Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas.
Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.
Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

Accesorios

(se adquieren individualmente, no están disponibles en todos los países)

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista.
MQ 20:	Picadora compacta 350 ml, pica finas hierbas, cebollas, ajo, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 40:	Picadora 1250 ml, pica, bate, y tritura alimentos y hielo.
MQ 70:	Accesorio robot de cocina compacto para picar, mezclar, cortar y rallar. La función de amasar no está disponible para Multiquick 5.

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con los residuos domésticos. La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Braun o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.

Atenção

-  As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Não deixe que crianças se aproximem do aparelho e do cabo de alimentação do mesmo.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não serão realizadas por crianças sem supervisão.
- Desligue sempre o cabo de alimentação ou o aparelho quando este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar ou armazenar.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada com vista a evitar potenciais perigos.
- Tenha cuidado caso seja despejado líquido quente para o interior do processador de alimentos ou misturadora uma vez que este pode queimar devido à projecção de vapor
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar quantidades domésticas normais.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.

Descrição

1 Interruptor Ligar: velocidade «I»
2 Interruptor Ligar: velocidade «II» (turbo)
3 Corpo do motor
4 Botões de desbloqueio
5 Pé da varinha
6 a Acessório acoplador do batedor
  b Batedor
7 Copo misturador
8 Acessório Picador «hc»
  a Tampa
  b Lâmina
  c Recipiente
  d Base anti-deslizante
9 Acessório Picador «ca»
  a Tampa (com acoplador)

b Lâmina
c Recipiente
d Base anti-deslizante

Limpe todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez – consulte o parágrafo «Limpeza».

Como usar o aparelho

Varinha (consulte a secção A)

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos.

- Encaixe o corpo do motor (3) no pé da varinha (5) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha num recipiente ou copo misturador e só depois pressione o interruptor (1) ou (2).
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (4) para separar o pé da varinha do corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras).

Exemplo de receita: Maionese
250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),
sal e pimenta a gosto
Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

Acessório batedor
(consulte a secção A)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o batedor (6b) no acessório acoplador (6a). A seguir, introduza o corpo do motor (3) no acessório acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor (1) para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o batedor do acessório acoplador.

Para obter óptimos resultados:

- Utilize um recipiente médio.
- Utilize apenas a velocidade «I» para funcionar com o batedor.
- Movimente o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Bata apenas até 400 ml de natas muito frias (30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C).
- Bate apenas até 4 claras de ovo.

Acessórios Picadores
(consulte a secção B)

Os acessórios picadores (8) e (9) são ideais para triturar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, etc.
Triture sempre os alimentos duros

(como, por exemplo, queijo parmesão ou chocolate) na velocidade «II».
Para obter melhores resultados, consulte a tabela de preparação de alimentos C.
Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador «hc»: 2 minutos.

Não triture alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar …

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante (8d, 9d).

Cuidado: A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (b).
2. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador, pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.
3. Insira os alimentos no recipiente e coloque a tampa.
4. Introduza o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor (1) ou (2). Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
6. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (4) para separar o corpo do motor.
7. Retire a tampa.
8. Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas
(como recheio de panquecas ou para barrar)
Coloque 40 g de mel cremoso e 40 g de ameixas secas no recipiente do acessório picador «hc». Triture durante 4 segundos na velocidade «II». A seguir, adicione 10 ml de água (com sabor a baunilha) e triture novamente durante mais 1 segundo.

Limpeza (consulte a secção D)

O corpo do motor (3) e o acessório acoplador do batedor (6a) só podem ser limpos com um pano húmido.
A tampa do acessório picador «ca» (9a) deve apenas ser passada sob água corrente. Não a coloque na máquina de lavar loiça.
Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes picadores para uma melhor limpeza.
Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), os acessórios podem ficar manchados. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Batedor para preparar chantilly, bater claras em castelo e sobremesas instantâneas de pacote.
MQ 20:	Acessório picador compacto de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 23 06.02.15 08:31

MQ 40:	Acessório picador de 1250 ml de capacidade, para picar, misturar e triturar gelo.
MQ 70:	Acessório de cozinha compacto para picar, misturar, laminar e ralar. A função para amassar não se encontra disponível na Multiquick 5.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse fim, colocados à disposição no seu país.

Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

Prima dell'utilizzo

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza die rischi implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervision.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione o spegnerlo quando lo si lascia incustodito e prima di montaggio, smontaggio, pulizia, conservazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nel robot da cucina o nel miscelatore perché esso potrebbe essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'apparecchio è stato progettato solo per l'utilizzo a casa e per processare quantità per la casa.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.

Descrizione

1 Tasto acceso velocità «I»
2 Tasto acceso velocità «II» (turbo)
3 Corpo motore
4 Pulsanti di sgancio
5 Gambo frullatore
6 a Attacco per frusta
  b Frusta
7 Bicchiere
8 Tritatutto «hc»
  a Coperchio
  b Lama
  c Ciotola
  d Base antiscivolo

9 Tritatutto «ca»
  a Coperchio con ingranaggi
  b Lame
  c Ciotola
  d Base antiscivolo

Prima di utilizzare la prima volta, pulire tutte le parti – vedere il paragrafo «Pulizia».

Come utilizzare l'apparecchio

Frullatore a immersione (vedi A)

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktails.

- Inserire il corpo motore (3) sul gambo frullatore (5) facendo fare un click.
- Mettere il frullatore a immersione in un recipiente o nel bicchiere graduato. Solo ora premere il tasto (1) o (2).
- Dopo l'uso premere i pulsanti (4) per staccare il corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

Esempio di ricetta: Mayonnaise
250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,
1-2 cucchiai da tavola di aceto (15 g circa),
Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'oardine indicato. Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

Frusta (vedi A)

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (6b) nell'attacco (6a), poi inserire sul corpo motore (3) finché non si blocca con un click.
- Mettere la frusta in un recipiente fino in profondità. Ora premere il tasto (1) per la lavorazione.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (4) per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere risultati ottimali

- Usare un recipiente largo.
- Utilizzate soltanto il tasto acceso velocità «I» per lavorare con la frusta.
- Muovere la frusta in senso orario tenendola in posizione leggermente inclinata.
- Montate una quantità inferiore a 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4–8 °C).
- Non montate più di 4 uova alla volta.

Tritatutto (vedi B)

I tritatutto (8) e (9) sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc. Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio Parmigiano o il cioccolato) utilizzare la velocità «II».
Per risultati ottimali, consultare la tabella C sulla lavorazione.
Durata massima di utilizzo tritatutto «hc»: 2 minuti
Non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 26 06.02.15 08:31

- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola (8d, 9d).

Attenzione: le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (b).
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
3. Mettere il cibo nell'accessorio tritatutto e chiuderlo con la parte superiore.
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
5. Premere il tasto (1) o (2) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
6. Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (4) per staccare il corpo motore.
7 Rimuovere la parte superiore.
8. Togliere la lame con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere le lame, girarle leggermente e tirare.

Esempio di ricetta: Vaniglia-Miele-Prugne secche
(come ripieno di frittella o da spalmare)
Versare 40 g di prugne secche e 40 g di miele cremoso nella ciotola dell'accessorio tritatutto e tritare per 4 secondi (velocitá «II»), poi aggiungere 10 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 1 secondo.

Pulizia (vedi D)

Pulire il corpo motore (3) e l'attacco per la frusta (6a) solo con un panno umido. Pulire la parte superiore del tritatutto compatto «ca» (9a) solo sotto l'acqua corrente. Non metterlp nella lavastoviglie.
Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Per una maggiore pulizia, è possibile rimuovere la base antiscivolo dall'accessorio tritatutto.
Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Strofinare queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di procedere con la pulizia.

Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert.
MQ 20:	Tritatutto compatto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1250 ml per tritare, miscelare e tritare il ghiaccio
MQ 70:	Robot da cucina compatto per tritare, miscelare, affettare e sminuzzare. Funzione impastatrice non disponibile con Multiquick 5.

Soggetto a modifica senza preavviso.

Non gettare l'elettrodomestico nei rifiuti dopo il suo ciclo di utilizzo. Dello smaltimento si possono occupare il centro servizi di Braun o appositi punti di raccolta della propria zona.

Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste kwaliteits-standaard, functionaliteit en ontwerp. We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braun.

Vóór gebruik

Lees de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt in zijn geheel zorgvuldig door.

Waarschuwing:

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuig-lijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonder-houd mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Ontkoppel of schakel het toestel altijd uit wanneer u het alleen laat en voor het gemon-teerd, gedemonteerd, gerei-nigd of weggeborgen wordt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onder-houdsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huis-houdelijke hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onder-delen in de magnetron.

Beschrijving

1 Aanknop: snelheid «I»
2 Aanknop: snelheid «II» (turbo)
3 Motordeel
4 Ontgrendelingsknoppen
5 Blenderschacht
6 a Inzetstuk voor de garde
  b Garde
7 Mengbeker
8 Hakker «hc»
  a Deksel
  b mes

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 28 06.02.15 08:31

c kom
d anti-slipring
9 Hakker «ca»
a Deksel (met toebehoren)
b Mes
c Kom
d Anti-slipring

Maak alle onderdelen schoon voor u het toestel voor de eerste maal gebruikt - zie alinea «Schoonmaken».

Hoe het apparaat te gebruiken

Handblender (zie A)

De handblender is uitermate geschikt voor het klaarmaken van dipsausjes, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoedsel alsmede voor het bereiden van mixdrankjes, smoothies of milkshakes.

- Klik het motordeel (3) op de blenderschacht (5).
- Steek de handmixer diep in een kom of beker. Druk pas daarna knop (1) of (2) in.
- Druk na gebruik op de ontgrendelingsknoppen (4) om het motordeel te demonteren.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

Voorbeeldrecept: Mayonaise
250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),
1 ei en 1 extra eidooier,
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),
zout en peper naar smaak
Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

Kloppen (zie A)

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (6b) in het inzetstuk (6a), en klik daarna het motordeel (3) erop vast.
- Plaats de garde diep in een kom. Druk daarna pas de knop (1) om hem in te schakelen in.
- Druk na gebruik de ontgrendelingsknoppen in om het motordeel los te koppelen. Trek de garde vervolgens uit het inzetstuk.

Voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Gebruik uitsluitend snelheid «I» voor het kloppen.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Klop maximaal 400 mg gekoelde room (min. 30% vetgehalte, 4–8 °C) per keer.
- Klop maximaal 4 eiwitten per keer.

Hakkers (zie B)

De hakkers (8) en (9) zijn uitermate geschikt voor het hakken van vlees, harde kaassoorten, uien, kruiden, knoflook, wortels, noten, amandelen etc.
Hak harde ingrediënten (bijv. Parmezaanse kaas, chocolade) altijd op snelheid «II».
Voor het beste resultaat zie tabel C.
De maximale gebruiksduur voor de «hc» hakker: 2 minuten achter elkaar.

Hak geen extreem harde ingrediënten zoals ijsblokjes, muskaatnoot, koffiebonen of granen.

Voor het hakken …

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook en wortelen in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van de noten.
- Verwijder botjes, pezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring (8d, 9d) aan de hakkom bevestigd is.

Waarschuwing: Het hakmesje is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

1. Verwijder voorzichtig de beschermkap van het mesje (b).
2. Plaats het mesje op de pin in het midden van de hakkom, druk het naar beneden en draai het zodat het vastzit.
3. Vul de hakkom met ingrediënten en doe het deksel erop.
4. Klik het motordeel op het deksel.
5. Druk op knop (1) of (2) om de hakker aan te zetten. Houd tijdens het hakken het motordeel met een hand vast en de kom met de andere hand.
6. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (4) om het motordeel te ontkoppelen.
7. Verwijder het deksel.
8. Verwijder voorzichtig het mesje alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mesje te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Voorbeeldrecept: Vanille-honing pruimen
(Lekker op pannenkoeken of als broodbeleg)
Doe 40 g romige honing en 40 g pruimen in de «hc» hakkom. Zet hem aan het werk op snelheid «II» gedurende 4 seconden. Voeg vervolgens 10 ml water met vanille-extract toe en klop het mengsel gedurende 1 seconde.

Reinigen (zie D)

Reinig het motordeel (3) en het inzetstuk voor de garde (6a) uitsluitend met een vochtige doek.
Reinig het «ca» hakdeksel (9a) uitsluitend met stromend water. Niet geschikt voor de vaatwasser.
Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
U kunt de anti-slipringen van de kommen verwijderen voor extra grondige reiniging.
Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

Accessoires

(Kunnen los gekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van room, eiwitten of kant-en-klare dessertmixen.
MQ 20:	Compacte 350 ml hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken.
MQ 40:	1250 ml hakker om ijs te hakken, te mixen of te crushen.
MQ 70:	Compact keukenmachine-accessoire om te hakken, te mixen, plakjes en/of reepjes te snijden. Kneedfunctie niet verkrijgbaar voor de Multquick 5.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Gooi niet het product weg in het huishoudelijk afval aan het einde van zijn levensduur. Verwijdering kan plaatsvinden bij een Braun Service Centre of bij de aangewezen inleveradressen in uw land.

Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Før ibrugtagning

Læs venligst instruktionerne grundigt og fuldstændigt inden brug af apparatet.

Bemærk

- Knivene er meget skarpe! For at undgå skader skal knivene håndteres yderst forsigtigt
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Rengøring og brugerens vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Træk altid stikket ud eller sluk for apparatet, når det er uden opsyn og før det samles, skilles ad, rengøres eller stilles til opbevaring.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varme væsker i foodprocessoren eller blenderen, da den kan skydes op fra apparatet på grund af pludselig opståede dampe.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder som normalt indgår i en husholdning.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.

Beskrivelse

1 Tænd-knap: hastighed «I»
2 Tænd-knap: hastighed «II» (turbo)
3 Motordel
4 Udløserknapper
5 Blenderskaft
6 a Piskerisets gearkasse
  b Piskeris
7 Bæger
8 Hakker «hc»
  a Låg
  b Kniv
  c Skål
  d Anti-slip-ring
9 Hakker «ca»
  a Låg (med gearkasse)
  b Kniv
  c Skål
  d Anti-slip-ring

Rengør alle dele, før de bruges første gang – se afsnittet «Rengøring».

Brug af apparatet

Stavblender (se A)

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks, smoothies eller milkshakes.

- Klik motordelen (3) fast på blenderskaftet (5).
- Placer stavblenderen dybt i en skål eller et bæger Tryk derefter på knap (1) eller (2).
- Tryk på knapperne (4) efter brug for at tage motordelen af.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

Eksempler på opskrifter: Mayonnaise
250 g olie (f.eks. solsikkeolie),
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),
Salt og peber
Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere. Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

Piskeris (se A)

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (6b) i gearboksen (6a), og klik derpå motordelen (3) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset dybt i en skål.
  Tryk derefter på knap (1) for at starte piskningen.
- Tryk på udløserknapperne (4) efter brug for at tage motordelen af. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

For at opnå de bedste resultater:

- Brug en mellemstor skål.
- Brug kun hastighed «I» til betjening af piskeriset.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen.

Hakker (se B)

Hakkerne (8) og (9) er meget velegnet til at hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler, etc. Hak altid hårde fødevarer (f.eks. parmesan, chokolade) ved hastighed «II».
Se behandlingstabel C for at opnå de bedste resultater.
Maksimal betjeningstid for «hc» hakker: 2 minutter.
Hak ikke ekstremt hårde madvarer som isterninger, muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker …

- Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker.
- Fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne.
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen (8d, 9d) er monteret på hakkeskålen.

Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

1. Fjern forsigtigt beskyttelsesdækslet fra kniven (b).
2. Placer kniven på tappen i midten af hakkeskålen, tryk den ned og drej den, til den låser fast.

3. Fyld hakkeskålen med madvarer og sæt låget på.
4. Klik motordelen på låget.
5. Tryk på knappen (1) eller (2) for at håndtere hakkeren Under tilberedningen, holdes motordelen med den ene hånd og skålen med den anden, mens der hakkes.
6. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (4) efter brug for at løsne motordelen.
7. Tag låget af.
8. Tag forsigtigt kniven ud, før du fjerner de behandlede madvarer. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

Eksempler på opskrifter: Svesker med vanilje og honning
(som fyld i pandekager eller til at smøre på brød)
Kom 40 g cremet honning og 40 g svesker i «hc» hakkeskålen. Hak i 4 sekunder med hastighed «II». Tilsæt derefter 10 ml vand (smagt til med vanilje) og fortsæt hakningen i yderligere 1 sekund.

Rengøring (se D)

Motordelen (3) og piskerisets gearkasse (6a) må kun rengøres med en fugtig klud. Låget til «ca» hakker (9a) må kun rengøres under rindende vand. Må ikke komme i opvaskemaskinen.
Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.
Du kan tage anti-slip-ringene af hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.
Ved behandling af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 10:	Piskeris til flødeskum, æggehvider, færdige dessertblandinger.
MQ 20:	350 ml kompakt hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 40:	1250 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is.
MQ 70:	Tilbehør til kompakt køkkenmaskine til at hakke, røre, snitte og rive. Æltefunktionen fås ikke til Multiquick 5.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller egnede, lokale opsamlingssteder.

Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Før bruk

Vennligst les instruksjonene nøye og fullstendig før du tar apparatet i bruk.

Advarsel

-  Skjærebladene er svært skarpe! Håndter skjærebladene varsomt for å unngå skader.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn uten at de er under tilsyn.
- Trekk alltid ut stikkontakten eller skru av utstyret når det ikke er under oppsyn, og før montering, demontering, rengjøring, eller lagring.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, en av deres serviceverksteder, eller annen kvalifisert person, for å unngå risiko for skader.
- Vær ytterst forsiktig dersom det helles varm væske i foodprosessoren eller mikseren, da varm damp kan sive ut.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlig i privathusholdninger.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

1 På-knapp: hastighet «I»
2 På-knapp: hastighet «II» (turbo)
3 Motordel
4 Utløserknapper
5 Blandestav
6 a Girkobling for visp
  b Visp
7 Beger
8 «hc»-Hakker
  a Lokk
  b Knivblad
  c Bolle
  d Sklisikker ring
9 «ca»-Hakker
  a Lokk (med girkobling)
  b Knivblad
  c Bolle
  d Sklisikker ring

Vennligst rengjør alle deler før førstegangs bruk – se avsnitt «rengjøring».

Slik bruker du apparatet

Stavmikser (se A)

Stavmikseren passer perfekt til å lage dipp, sauser, supper, majones eller babymat, og til å mikse drinker, smoothies eller milkshake.

- Klikk fast motordelen (3) på blandestaven (5).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Først da trykker du på bryter (1) eller (2).
- Etter bruk trykker du inn utløserknappene (4) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

Eksempel på oppskrift: Majones
250 g olje (f. eks. solsikkeolje),
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,
1–2 ss eddik (ca. 15 g),
Salt og pepper etter smak
Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

Visp (se A)

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (6b) i girkoblingen (6a), og klikk deretter fast motordelen (3) i girkoblingen.
- Sett vispen så dypt som mulig i bollen. Først da trykker du på bryteren (1) for å starte.
- Etter bruk trykker du inn utløserknappene for å koble fra motordelen. Trekk deretter vispen ut fra girkoblingen.

Tips for best mulig resultat
- Bruk en middels stor bolle.
- Bruk kun hastighet «I» når du bruker vispen.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.
- Ikke visp mer enn 4 dl kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4–8 °C) om gangen.
- Ikke visp mer enn fire eggehviter om gangen.

Hakkere (se B)

Hakkerne (8) og (9) passer perfekt til å hakke kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler osv.
Hakk alltid harde ingredienser (f.eks. parmesan, sjokolade) på hastighet «II.»
Du oppnår best resultat ved å følge tabell C.
Maksimal driftstid for «hc»-hakkeren: 2 minutter.
Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som isbiter, muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Før hakking …
- Kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk og gulrøtter i biter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter.
- Fjern ben, brusk og sener fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen (8d, 9d) er festet til hakkebollen.

Advarsel: Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

1. Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet (b).
2. Plasser knivbladet på midtstaven i hakkebollen, trykk det ned og drei knivbladet rundt slik at det låses fast.

3. Fyll hakkebollen med ingredienser, og sett på lokket.
4. Klikk fast motordelen til lokket.
5. Trykk på bryter (1) eller (2) for å starte hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre mens den er i gang.
6. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (4) for å koble fra motordelen.
7. Ta av lokket.
8. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten fra hakkebollen. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

Eksempel på oppskrift: Svisker med vanilje og honning
(til pannekake- eller kakefyll)
Ha 40 g honning og 40 g svisker i «hc»-hakkebollen. Hakk i 4 sekunder på hastighet II. Tilsett deretter 10 ml vann (med vaniljesmak) og fortsett hakkingen i 1 sekund til.

Rengjøring (se D)

Rengjør motordelen (3) og girkoblingen for vispen (6a) kun med en fuktig klut. Rengjør lokket (9a) til «ca»-hakkeren kun under rennende vann. Ikke vask det i oppvaskmaskin.
Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.
Du kan løsne de sklisikre ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.
Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter.
MQ 20:	350 ml kompakthakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 40:	1250 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is.
MQ 70:	Redskaper til kompakt kjøkkenmaskin (1500 ml) til å kutte, blande, snitte, rive og elte. Eltefunksjon ikke tilgjengelig for Multiquick 5.

Kan endres uten varsel.

Vennligst ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det er utslitt. Produktet kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon for spesialavfall.



Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

Före användning

Läs bruksanvisningen noga, och i sin helhet, innan du använder apparaten.

Varning!

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och dess nätkabel.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla alltid från eller stäng av apparaten när den lämnas utan tillsyn och innan montering, demontering, rengöring eller förvaring.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Var försiktig om het vätska hälls ned i matberedaren eller mixern eftersom den kan kastas ut ur apparaten vid plötslig förångning.
- Den här apparaten är utformad endast för hushållsanvändning och för hushållsmängder.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.

Beskrivning

1 Startknapp: hastighet «I»
2 Startknapp: hastighet «II» (turbo)
3 Motordel
4 Utlösarknappar
5 Mixerskaft
6 a Växellåda för visp
b Visp
7 Bägare
8 Hackare«hc»
a Lock
b Knivblad
c Skål
d Anti-halkring
9 Hackare«ca»
a Lock (med växel)
b Knivblad
c Skål
d Anti-halkring

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 37 06.02.15 08:31

Rengör alla delar innan den första användningen – se kapitlet «Rengöring».

Använda apparaten

Stavmixer (se A)

Stavmixern är perfekt för tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.

- Klicka fast motordelen (3) i mixer-skaftet (5).
- Placera stavmixern i en skål eller bägare. Tryck på brytare (1) eller (2).
- När du är klar trycker du på utlösarknap-parna (4) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kast-rullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

<u>Receptexempel: Majonnäs</u>
250 g olja (t.ex. solrosolja),
1 ägg och 1 extra äggula,
1–2 msk vinäger (ca 15 g),
salt och peppar efter smak
Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dippsås).

Visp (se A)

Använd vispen endast för att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (6b) i växellådan (6a). Klicka sedan fast motordelen (3) i växellådan.
- Placera vispen i en skål. Tryck sedan på startknappen (1) för att starta.
- När du är klar trycker du på utlösar-knapparna för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Använd endast hastighet «I» för att använda vispen.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.
- Vispa max. 4 dl kylskåpskall vispgrädde (fetthalt minst 30 %, 4–8 °C).
- Vispa max. fyra äggvitor.

Hacka (se B)

Hackarna (8) och (9) är perfekta för att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandel osv.
Hacka alltid hårda livsmedel (t.ex. Parmesanost, choklad) på hastighet «II».
För bästa resultat, se beredningstabell C.
Maximal drifttid för «hc»-hackaren:
2 minuter.
Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som isbitar, muskotnöt, kaffe-bönor och gryn.

Före hackning …

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chili-frukt i mindre bitar.
- Avlägsna stjälkar från örter och skala nötter.
- Avlägsna ben, senor och brosk från kött.
- Säkerställ att anti-halkringen (8d, 9d) har satts fast på hackningsskålen.

<u>Varning:</u> Knivbladen är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen (b).
2. Placera knivbladen på skålens mittpinne vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
3. Fyll hackningsskålen med livsmedel och sätt på locket.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 38 06.02.15 08:31

4. Klicka fast motordelen på locket.
5. Tryck på startknappen (1) eller (2) för att använda hackaren. Håll motordelen med en hand och behållaren med en annan under beredning.
6. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (4) för att lossa motordelen.
7. Avlägsna locket.
8. Ta försiktigt bort bladet innan du avlägsnar bearbetade livsmedel. För att avlägsna bladen, vrid dem först en aning och drar sedan.

<u>Receptexempel: Plommon med vanilj och honung</u>
(som fyllning i pannkakor eller pålägg)
Placera 40 g krämig honung och 40 g plommon i «hc»-hackningsskålen. Hacka i 4 sekunder med hastighet «II». Tillsätt sedan 10 ml vatten (med vaniljsmak) och fortsätt hacka i ytterligare 1 sekund.

Rengöring (se D)

Motordelen (3) och växellådan för vispen (6a) får endast rengöras med en fuktig trasa.
Rengör «ca»-hackningslocket (9a) under rinnande vatten. Diska det inte i diskmaskinen.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.
Du kan ta bort anti-halkringarna från hackningsskålarna för extra grundlig rengöring.
Vid tillredning av livsmedel med mycket pigment (t.ex. morötter) kan tillbehören missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Tillbehör

(kan köpas individuellt, ej tillgänglig i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa grädde, äggvitor, efterrättsmixer.
MQ 20:	350 ml kompakt hackare för att hacka örter, lök, vitlök, chili, nötter osv.
MQ 40:	1250 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is.
MQ 70:	Kompakt tillbehör till köksapparat för att hacka, mixa, skiva och riva. Knådningsfunktion är inte tillgänglig med Multiquick 5.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Av hänsyn till miljön ber vid dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat vaatimukset laadun, toimivuuden ja muotoilun osalta. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolellisesti lävitse ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

- Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset eivät saa koskea laitteeseen ja sen virtajohtoon.
- Lapset eivät myöskään saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Sammuta laite tai irrota pistoke seinästä aina kun sitä ei käytetä, sekä ennen kokoamista, purkamista, puhdistusta tai varastoimista.
- Jos virransyöttöjohto vahingoittuu on valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, koska sitä voi lentää ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotikäyttöön.
- Älä käytä mitään laiteen osaa mikroaaltouunissa.

Laitteen osat

1 Käynnistyskytkin: nopeus «I»
2 Käynnistyskytkin: nopeus «II» (turbo)
3 Moottoriosa
4 Vapautuspainikkeet
5 Sekoitinvarsi
6 a Vispilän vaihteisto-osa
  b Vispilä
7 Mittakulho
8 Leikkuri «hc»
  a Kansi
  b Terä
  c Kulho
  d Liukumaton rengas
9 Leikkuri «ca»
  a Kansi (vaihteistolla)
  b Terä
  c Kulho
  d Liukumaton rengas

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa – katso kohta «Puhdistus».

Laitteen käyttö

Pikasekoitin (katso A)

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien, smoothieiden ja pirtelöiden sekoitukseen.

- Kiinnitä moottoriosa (3) sekoitinvarteen (5).
- Aseta pikasekoitin syvälle kulhoon tai mittakulhoon. Paina vasta sen jälkeen käynnistyskytkintä (1) tai (2).
- Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita (4).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä kiehuvan nesteen roiskumisen ehkäisemiseksi (palovammojen vaara).

Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),
suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaatinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

Vispilä (katso A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (6b) vaihteisto-osaan (6a) ja kiinnitä sen jälkeen moottoriosa (3) vaihteisto-osaan.
- Laita vispilä syvälle kulhoon. Käynnistä laite vasta sen jälkeen painamalla käynnistyskytkintä (1).
- Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita.
  Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Käytä vispilää ainoastaan nopeudella «I».
- Liikuta vispilää myötäpäivään pitäen sitä samalla hieman kallellaan.
- Vatkaa kerralla enintään 400 ml kylmää kermaa (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C).
- Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerralla.

Leikkurit (katso B)

Leikkurit (8) ja (9) sopivat erinomaisesti esimerkiksi lihan, kovan juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen. Hienonna kovia aineksia (kuten parmesania ja suklaata) aina nopeudella «II». Katso taulukko C parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
Leikkurin «hc» enimmäiskäyttöaika: 2 minuuttia.
Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista …

- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.
- Varmista, että liukumaton rengas (8d, 9d) on kiinnitetty leikkurikulhoon.

Varoitus: Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

1. Irrota varovasti terän (b) suojus.
2. Aseta terä leikkurin kulhon keskiakselille. Paina terä alas ja käännä niin, että terä lukittuu.
3. Lisää leikkurin kulhoon ainekset ja laita kansi päälle.
4. Kiinnitä moottoriosa kanteen.
5. Paina käynnistyskytkintä (1) tai (2) käyttääksesi leikkuria. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni yhdellä kädellä ja kulhosta toisella kädellä.
6. Irrota käytön jälkeen virtajohto pistorasiasta ja irrota moottoriosa painamalla vapautuspainikkeita (4).
7. Irrota kansi.
8. Irrota terä varovasti ennen hienonnetun ruoan poistamista. Käännä terää hieman ja vedä se irti.

<u>Valmistusohje-esimerkki: Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut</u>
(pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi)
Laita 40 g paksua hunajaa ja 40 g kuivattuja luumuja leikkurin «hc» kulhoon. Hienonna 4 sekuntia nopeudella «II». Lisää joukkoon 10 ml (vaniljalla maustettua) vettä ja jatka hienontamista vielä 1 sekunti.

Puhdistus (katso B)

Puhdista moottoriosa (3) ja vispilän vaihteisto-osa (6a) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla.
Puhdista leikkurin «ca» kansi (9a) ainoastaan juoksevassa vedessä.
Älä pese sitä astianpesukoneessa.
Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.
Voit poistaa liukumattoman renkaan leikkurin kulhoista erittäin perusteellista puhdistusta varten.
Lisäosat saattavat värjääntyä käsitellessäsi runsaasti pigmenttiä sisältäviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita). Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua.

Lisäosat

(ostettavissa erikseen, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispilä kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen ja jälkiruokien sekoitukseen.
MQ 20:	350 ml:n leikkuri esim. yrttien, sipulin, valkosipulin, chilin ja pähkinöiden hienontamiseen.
MQ 40:	1250 ml:n leikkuri hienontamiseen ja sekoittamiseen sekä jään murskaamiseen.
MQ 70:	Kompakti keittiölaitteen lisäosa hienontamiseen, sekoittamiseen, viipalointiin ja silppuamiseen. Vaivaustoiminto ei käytettävissä Multiquick 5 -laitteessa.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje.

Uwaga

- Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- Czyszczenie oraz należące do użytkownika czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie nie może zostać pozostawione bez nadzoru zanim wtyczka kabla zasilającego nie zostanie wyciągnięta z gniazda sieciowego. Przed przystąpieniem do rozbierania, składania lub czyszczenia urządzania lub w przypadku odstawienia go na przechowanie zawsze należy wpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Podczas wlewania gorących cieczy do robota kuchennego lub do miksera należy zachować ostrożność, ponieważ z uwagi na gwałtowne parowanie może nastąpić nagły wyrzut takiej gorącej cieczy z urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.

- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.

Opis

1 Włącznik: szybkość «I»
2 Włącznik: szybkość «II» (turbo)
3 Część silnikowa
4 Przyciski zwalniające
5 Końcówka rozdrabniająca
6 a Uchwyt przystawki do ubijania
6 b Końcówka do ubijania
7 Głęboki pojemnik
8 Pojemnik do siekania «hc»
  a Pokrywka
  b Ostrze
  c Miska
  d Pierścień antypoślizgowy
9 Pojemnik do siekania «ca»
  a Pokrywka (z otworem do mocowania)
  b Ostrze
  c Miska
  d Pierścień antypoślizgowy

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić jego wszystkie elementy składowe – patrz paragraf «Czyszczenie».

Jak używać urządzenia

Blender ręczny (patrz ilustracja A)

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków oraz koktajli mlecznych i owocowych.

- Połącz część silnikową urządzenia (3) z przystawką rozdrabniającą (5).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Dopiero po wykonaniu tej czynności naciśnij przycisk (1) lub (2).
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (4).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozpryśnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

Przykładowy przepis: Majonez
250 g oleju (np. słonecznikowego),
1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,
1–2 łyżki octu (ok. 15 g),
sól i pieprz według smaku
Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesuń końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

Przystawka do ubijania
(patrz ilustracja A)

Używaj przystawki do ubijania jedynie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania biszkoptu i gotowych deserów.

- Połącz końcówkę ubijającą (6b) z uchwytem przystawki do ubijania (6a), a następnie podłącz całą przystawkę do część silnikowej urządzenia (3).
- Umieść przystawkę do ubijania głęboko w misce. Dopiero po wykonaniu tej czynności naciśnij przycisk (1).
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające. Następnie oddziel końcówkę do ubijania od uchwytu przystawki do ubijania.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 44 06.02.15 08:31

Jak uzyskać najlepsze efekty

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Używaj szybkości «I» tylko podczas korzystania z przystawki do ubijania.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Nie ubijaj więcej niż 400 ml schłodzonej śmietany (co najmniej 30% zawartości tłuszczu, 4–8 °C).
- Nie ubijaj na raz białka z więcej niż 4 jaj.

Pojemniki do siekania
(patrz ilustracja B)

Pojemniki do siekania (8) i (9) doskonale nadają się do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itp.
Twarde produkty (np. parmezan, czekoladę) zawsze siekaj z szybkością «II».
Aby uzyskiwać najlepsze efekty, zapoznaj się z tabelą C, w której przedstawiono informacje na temat przetwarzania produktów.
Maksymalny czas działania pojemnika do siekania «hc»: 2 minuty

Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

Przed rozpoczęciem siekania …

- Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek czy marchewkę na mniejsze kawałki.
- Oderwij łodyżki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy (8d, 9d).

Uwaga: Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

1. Ostrożnie zdejmij z ostrza (b) osłonę ochronną.
2. Nałóż ostrze na bolec w środku miski, dociśnij je i obróć, aby zablokować je w pozycji.
3. Napełnij miskę do siekania produktami i nałóż pokrywkę.
4. Połącz część silnikową urządzenia z pokrywką.
5. Naciśnij włącznik (1) lub (2), aby włączyć ostrza siekające. Podczas siekania jedną ręką trzymaj blender, a drugą – miskę.
6. Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (4).
7. Zdejmij pokrywkę.
8. Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. Aby wyjąć ostrze, delikatnie je przekręć i wyciągnij.

Przykładowy przepis: Masa śliwkowa z wanilią i miodem
(nadzienie do naleśników lub masa do smarowania)
Umieść w misce do siekania «hc» 40 g miodu i 40 g śliwek. Siekaj przez 4 sekund z szybkością «II». Dodaj 10 ml wody (z aromatem waniliowym) i włącz siekanie jeszcze na 1 sekunda.

Czyszczenie (patrz ilustracja D)

Część silnikową (3) i uchwyt przystawki do ubijania (6a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.
Pokrywkę pojemnika do siekania «ca» (9a) należy czyścić wyłącznie pod bieżącą wodą. Nie umieszczaj jej w zmywarce.
Wszystkie inne części można myć w zmywarce.
Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemnika do siekania.
Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchewki) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 10:	Przystawka do ubijania śmietany, białek i gotowych deserów.
MQ 20:	Niewielki pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, papryki chili, orzechów itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1250 ml do siekania, mieszania i rozdrabniania lodu.
MQ 70:	Kompaktowy dodatek do siekania, mieszania i rozdrabniania. Funkcja ugniatania ciasta nie jest dostępna w przypadku urządzenia Multiquick 5.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.

Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

Před použitím

Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.

Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktáži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Čištění a uživatelskou údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Spotřebič vypněte nebo vytáhněte šňůru ze zásuvky vždy, když je ponechán bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním, čištěním nebo uskladněním.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Když se do prostoru pro přípravu jídla nebo mixéru nalévá horká tekutina, buďte opatrní, protože může z přístroje vystříknout z důvodu náhlého vývinu páry.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracovávání množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte žádný díl v mikro-vlnné troubě.

Popis

1 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «I»
2 Spínač pro zapínání/vypínání: rychlost «II» (zvýšená)
3 Motorový díl
4 Uvolňovací tlačítka
5 Tyčový mixovací nástavec
6 a Převodovka šlehací metly
  b Šlehací metla
7 Odměrná nádobka
8 Sekací nástavec «hc»
  a Víko
  b Nůž
  c Miska
  d Protiskluzový kroužek
9 Sekací nástavec «ca»
  a Víko (s převodovkou)
  b Nůž
  c Miska
  d Protiskluzový kroužek

Před prvním použitím očistěte všechny části – viz odstavec «Čištění».

Způsob použití přístroje

Ruční mixér (viz A)

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů, kašovitých pokrmů nebo mléčných koktejlů.

- Nasaďte motorový díl (3) na tyčový mixovací nástavec (5) tak, aby oba díly vzájemně zapadly.
- Ponořte ruční mixér dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádobky. Poté stiskněte spínač (1) nebo (2).
- Po použití oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4).

Při mixování přímo v kastrolu během vaření vždy nejprve sejměte kastrol ze sporáku, abyste zabránili rozstřikování horké kapaliny (nebezpečí opaření).

Příklad receptu: Majonéza
250 g oleje (např. slunečnicového),
1 vejce a 1 žloutek,
1–2 polévkové lžíce octa (přibližně 15 g),
sůl a pepř dle chuti
Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádobky. Spusťte mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozptýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

Šlehací metla (viz A)

Šlehací metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Zasuňte šlehací metlu (6b) do její převodovky (6a) a poté na převodovku nasaďte motorový díl (3).
- Ponořte šlehací metlu dostatečně hluboko do misky. Teprve poté přístroj zapněte stisknutím spínače (1).
- Po použití oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4). Poté vytáhněte šlehací metlu z převodovky.

Jak dosáhnete nejlepších výsledků

- Používejte misku střední velikosti.
- Při práci se šlehací metlou používejte pouze rychlost «I».
- Šlehací metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ruček.
- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, 4–8 °C).
- Šlehejte nejvýše 4 vaječné bílky současně.

Sekací nástavce (viz B)

Sekací nástavce (8) a (9) jsou dokonale uzpůsobeny k sekání masa, tvrdého sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, ořechů, mandlí atd.
K sekání tvrdých potravin (např. parmezánu, čokolády) používejte vždy rychlost «II».
Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat množství a časy uvedené v tabulce C.
Maximální doba chodu sekacího nástavce v provedení «hc»: 2 minuty

Nástavce nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například kostek ledu, muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

Před použitím sekacího nástavce …

- Maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev předem nakrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek (8d, 9d).

Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

1. Opatrně sejměte ochranný kryt z nože (b).
2. Nasaďte nůž na středový čep misky sekacího nástavce, zatlačte jej dolů a otočte jej tak, aby zapadl.
3. Naplňte misku sekacího nástavce zpracovávanou potravinou a uzavřete ji víčkem.
4. Na víčko nasaďte motorový díl tak, aby obě součásti vzájemně zapadly.
5. Stisknutím spínače (1) nebo (2) uveďte sekací nástavec v činnost. Během zpracování přidržujte jednou rukou motorový díl a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte přístroj od elektrické zásuvky a oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (4).
7. Sejměte víčko.
8. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba pootočit.

Příklad receptu: Sušené švestky s vanilkou a medem
(jako náplň do palačinek nebo jako pomazánka)
Do misky sekacího nástavce «hc» přidejte 40 g tekutého medu a 40 g sušených švestek. Zpracovávejte rychlostí «II» po dobu 4 sekund. Poté přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou) a pokračujte v sekání po dobu dalších 1 sekunda.

Čištění (viz D)

Motorový díl (3) a převodovku šlehací metly (6a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (9a) sekacího nástavce «ca» čistěte pouze pod tekoucí vodou. Neumývejte je v myčce nádobí.

Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.
Při obzvláště důkladném čištění můžete z misek sekacích nástavců odstranit protiskluzové kroužky.
Při zpracování potravin s vysokým obsahem přírodních barviv (např. mrkve) může docházet ke změně zbarvení příslušenství. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

Příslušenství

(lze zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Metla ke šlehání smetany, vaječných bílků, dezertů z hotových směsí.
MQ 20:	Kompaktní sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml, k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1250 ml, k sekání, mixování a míchání a k drcení ledu.
MQ 70:	Kompaktní příslušenství k ručním kuchyňským přístrojům, k sekání, mixování, krájení a strouhání. U typu Multiquick 5 není k dispozici funkce hnětení.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 70 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny.

Po skončení životnosti nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Můžete ho odevzdat v servisním středisku Braun nebo na příslušném sběrném místě, zřízeném podle místních předpisů.

Slovenský

Naše produkty sú navrhnuté tak, aby spĺňali najvyššie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Dúfame, že si obľúbite nový prístroj Braun.

Pred použitím prístroja

Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.

Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Čistenie ani bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je prístroj bez dozoru, vypnite ho. Pred zložením, rozložením, čistením alebo uložením prístroja vytiahnite elektrickú zástrčku.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Pri nalievaní horúcich tekutín do kuchynského robota alebo mixéra postupujte opatrne, môže unikať horúca para.
- Tento spotrebič je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a pre spracovávanie normálnych množstiev v domácnosti.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Opis

1 Spínač: rýchlosť «I»
2 Spínač: rýchlosť «II» (turbo)
3 Motorová časť
4 Tlačidlá na uvoľnenie
5 Tyčový mixér
6 a Menič rýchlosti metličiek
  b Metlička
7 Odmerka
8 Sekač «hc»
  a Viečko
  b Ostrie
  c Miska
  d Protisklzový krúžok

9 Sekač «ca»
  a Viečko (s meničom rýchlosti)
  b Ostrie
  c Miska
  d Protisklzový krúžok

Pred prvým použitím všetky diely očistite – pozri kapitolu «Čistenie».

Spôsob použitia prístroja

Ručný mixér (pozri obrázok A)

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov, ovocných alebo mliečnych koktailov.

- Nasaďte motorovú časť (3) na tyčový mixér (5).
- Vložte mixér do hlbokej misky alebo odmerky. Až potom stlačte spínač (1) alebo (2).
- Po použití stlačte uvoľňovacie tlačidlá (4) a odpojte motorovú časť.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odtiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

Príklad receptu: Majonéza
250 g oleja (napr. slnečnicového),
1 vajce a 1 žĺtok,
1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),
soľ a korenie podľa chuti
Všetky prísady vložte do odmernej nádobky v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádobky. Spustite mixér na najvyššiu rýchlosť a udržujte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovať. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustite ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

Metlička (pozri obrázok A)

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (6b) do meniča rýchlosti (6a) a potom k nej pripojte motorovú časť (3).
- Vložte metličku hlboko do misky. Až potom stlačte spínač (1) a spustite prístroj.
- Po použití stlačte uvoľňovacie tlačidlá (4) a odpojte motorovú časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

Aby ste boli úspešný

- Použite stredne veľkú misku.
- S metličkou používajte len rýchlosť «I».
- Metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej šľahačky (min. 30 % tuku, 4–8 °C).
- Šľahajte maximálne 4 bielky.

Sekače (pozri obrázok B)

Sekače (8) a (9) sa dokonale hodia na sekanie mäsa, tvrdého syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, orechov, mandlí atď.
Tvrdé potraviny (napr. parmezán, čokoládu) sekajte vždy pri rýchlosti «II».
V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov si preštudujte tabuľku spracovania C.
Maximálny čas prevádzky «hc» sekača: 2 minúty.
Nesekajte príliš tvrdé potraviny, ako sú ľadové kocky, muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

Pred sekaním …

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak či mrkvu najskôr nadrobno nakrájajte.
- Odstráňte stonky byliniek a orechové škrupiny.
- Z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky.

- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok (8d, 9d).

Upozornenie: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

1. Opatrne z ostria odstráňte ochranný kryt (b).
2. Umiestnite ostrie na stredový kolík misky na sekanie, zatlačte ho nadol a pootočte, aby zapadlo.
3. Naplňte misku na sekanie potravinami a položte na ňu viečko.
4. Nasaďte na viečko motorovú časť.
5. Stlačte spínač (1) alebo (2) a spustite sekač. Pri sekaní držte jednou rukou motorovú časť a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá, aby sa odpojila motorová časť.
7. Odstráňte viečko.
8. Pred vytiahnutím nasekaných potravín opatrne vytiahnite ostrie. Ostrie opatrne otočte a vytiahnite z misky.

Tip na recept: Vanilkovo-medové sušené slivky
(ako náplň do palaciniek alebo nátierka)
Do «hc» misky na sekanie vložte 40 g tekutého medu a 40 g sušených sliviek. Sekajte 4 sekúnd pri rýchlosti «II». Potom pridajte 10 ml vody (s vanilkovou príchuťou) a sekajte ďalšie 1 sekunda.

Čistenie (pozri obrázok D)

Motorovú časť (3) a menič rýchlosti metličiek (6a) čistite len navlhčenou handričkou.
«ca» Viečko sekača (9a) čistite len pod tečúcou vodou. Viečko sa nesmie umývať v umývačke riadu.
Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.
Ak chcete prístroj dôkladne vyčistiť, môžete odmontovať protisklzové krúžky z misiek sekača.
Ak spracovávate potraviny, ktoré obsahujú veľa farbiva (napríklad mrkvu), príslušenstvo prístroja sa môže zafarbiť. Zafarbené súčasti najskôr vytrite rastlinným olejom a potom ich vyčistite.

Príslušenstvo

(dá sa zakúpiť jednotlivo, dostupnosť sa líši podľa jednotlivých krajín)

MQ 10:	Metlička na šľahanie šľahačky, bielkov a hotových dezertov.
MQ 20:	350 ml kompaktný sekač na sekanie byliniek, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď.
MQ 40:	1250 ml sekač na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek.
MQ 70:	Kompaktné kuchynské príslušenstvo na sekanie, mixovanie, krájanie na plátky a strúhanie Funkcia miesenia nie je súčasťou modelu Multiquick 5.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 70 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Právo na zmeny vyhradené.

Výrobok po skončení jeho životnosti nevyhadzujte ako súčasť bežného odpadu domácnosti. Odovzdať ho môžete v servisných strediskách Braun alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine zriadených podľa miestnych predpisov a noriem.

Magyar

Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionalitási és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek. Reméljük, örömét leli új Braun készülékében.

Használat előtt

Kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

Figyelem!

- A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- Ha nem használja a készüléket, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás előtt minden esetben kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Forró folyadékok konyhai robotgépbe, vagy mixerbe öntésekor óvatosan járjon el, mivel a gépből hirtelen forró gőz áramolhat ki.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban szokványos élelmiszer mennyiségek feldolgozására tervezték.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.

Leírás

1 Kapcsológomb: «I». fokozat
2 Kapcsológomb: «II». fokozat (turbó)
3 Motor
4 Kioldógombok
5 Mixelőrúd
6 a Habverőmeghajtó
  b Habverő
7 Mérőpohár
8 Aprító «hc»
  a Fedél
  b Kés
  c Tál
  d Csúszásgátló gyűrű

9 Aprító «ca»
  a Fedél (szerelvénnyel)
  b Kés
  c Tál
  d Csúszásgátló gyűrű

Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék alkatrészeit - lásd a «tisztítás» fejezetben.

A készülék használata

Botmixer (I. A)

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

- Csatlakoztassa a motort (3) a mixelőrúdra (5).
- Helyezze a botmixert egy tálba vagy mérőpohárba. Csak ezután kapcsolja be az (1)-es vagy (2)-es gombbal.
- Használat után nyomja meg a kioldógombokat (4), és vegye le a motorrészt.

Ha közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét).

Példarecept: Majonéz
2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),
1 tojás és még 1 tojás sárgája,
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),
só és bors ízlés szerint
Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

Habverés (I. A)

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (6b) a habverőmeghajtóba (6a), azután csatlakoztassa a motorra (3) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy mély tálba, és csak ezután kapcsolja be az (1)-es gombbal.
- Használat után nyomja meg a kioldógombokat (4), és vegye le a motorrészt. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálat.
- Csak az «I». fokozatot használja a habverő működtetéséhez.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.
- Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel.

Aprítás (I. B)

Az aprítók (8, 9) segítségével hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula stb. is tökéletesen aprítható.
Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé) aprításához, használja a «II». fokozatot.
A legjobb eredmény elérése érdekében lásd a C jelű táblázatot.
A (z) «hc» aprító maximális működtetési-ideje: 2 perc.
Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. jégkockát, szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt …

- Vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát.
- Távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat.
- Távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt (8d, 9d) felhelyezte az aprítóedény aljára.

Figyelem! A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

1. Óvatosan távolítsa el a kés (b) védőborítását.
2. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre, nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
3. Tegye az alapanyagokat az aprítóedénybe, és helyezze rá a fedelét.
4. Csatlakoztassa a motort a fedélhez úgy, hogy az a helyére pattanjon.
5. Kapcsolja be az aprítót az (1)-es vagy (2)-es gombbal. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a tálat.
6. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (4) a motorrész levételéhez.
7. Vegye le a fedelet.
8. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Receptajánlat: Mézes, vaníliás aszalt szilva
(palacsintatölteléknek vagy kenyérre)
Helyezzen 40 g krémes állagú mézet és 40 g aszalt szilvát a(z) «hc» aprítóedénybe. Kapcsolja be a készüléket «II». fokozaton, és működtesse 4 másodpercig.
Ezt követően adjon hozzá 10 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd folytassa az aprítást további 1 másodperc keresztül.

Tisztítás (I. D)

A motorrészt (3) és a habverőmeghajtót (6a) csak nedves ruhával törölje át.
A(z) «ca» aprító fedele (9a) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne tegye mosogatógépbe.
Minden más alkarész mosható mosogatógépben.
A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.
Különösen intenzív színű ételek készítésénél (pl. sárgarépa) a tartozékok elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab és porból készült desszertek készítéséhez, valamint tojásfehérje felveréséhez.
MQ 20:	350 ml-es kompakt aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, csonthéjasok stb. aprításához.
MQ 40:	1250 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és a jég összezúzásához.
MQ 70:	Kompakt konyhaigép-tartozék aprításhoz, mixeléshez, szeleteléshez és daraboláshoz. A Multiquick 5 nem rendelkezik dagasztó funkcióval.

A változtatás joga fenntartva!

Kérjük, hogy a készüléket annak hasznos élettartama elteltével ne a háztartási hulladékgyűjtőbe dobja ki! A készüléket leadhatja bármely Braun márkaszervizben, vagy az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

Prije uporabe

Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitajte upute.

Pozor

-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s aparatom.
- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca.
- Držite djecu podalje od aparata i njegova strujnog kabela.
- Čišćenje i korisničko održavanje aparata ne smiju se povjeriti djeci bez nadzora.
- Uvijek izvucite utikač strujnog kabela ili isključite aparat kad ga ostavite bez nadzora te prije montaže, demontaže, čišćenja ili pohrane.
- Ako se opskrbni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Budite oprezni prilikom ulijevanja vruće vode u kuhinjski uređaj za obradu hrane ili blender jer može doći naglog izlaska pare.
- Ovaj uređaj je osmišljen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu normalnih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikro-valnoj pećnici.

Opis

1 Prekidač za uključivanje: brzina «I»
2 Prekidač za uključivanje: brzina «II» (turbo)
3 Motorni dio
4 Prekidač za otpuštanje motornog dijela
5 Osovina
6 a Pogonska jedinica za metlicu
  b Metlica za mlaćenje
7 Mjerna posuda
8 Nastavak za usitnjavanje «hc»
  a Poklopac
  b Nož
  c Zdjela
  d Protuklizni prsten
9 Nastavak za usitnjavanje «ca»
  a Poklopac (sa zupčanikom)
  b Nož
  c Zdjela
  d Protuklizni prsten

Molimo očistite sve dijelove prije prve uporabe - vidjeti stavak «Čišćenje».

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser (pogledajte A)

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (3) u štapni nastavak (5) i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Štapni mikser postavite duboko u zdjelu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2).
- Nakon uporabe pritisnite prekidač za otpuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili.

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrele tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

<u>Primjer recepta: Majoneza</u>
250 g ulja (npr. od suncokreta),
1 jaje i 1 dodatni žumanjak,
1–2 žlice octa (oko 15 g),
sol i papar po želji
Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripazite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.)
Uložite mikser do dna mjerne posude. Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno.
Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušću konzistenciju (npr. za umake).

Rad metlicom za mlaćenje (pogledajte A)

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (6b) u njen pogonski nastavak (6a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (3) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Metlicu postavite duboko u zdjelu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2).
- Nakon uporabe pritisnite prekidač za otpuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili. Onda izvucite metlicu iz njenog pogonskog nastavka.

Za najbolje rezultate

- Koristite zdjelu srednje veličine.
- Za rad mlatilicom koristite samo brzinu «I».
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C)
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše.

Rad nastavkom za usitnjavanje (pogledajte B)

Nastavci za usitnjavanje (8) i (9) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.
Tvrđu hranu (npr. parmezan, čokoladu) uvijek usitnjavajte na brzini «II».
Za najbolje rezultate pogledajte tablicu obrade C.
Najduže vrijeme rada nastavka za usitnjavanje «hc» 2 minute.
Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatnih oraščića, zrna kave ili žitarica.

Prije usitnjavanja …

- Narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5).
- Uklonite peteljke začinskog biljka, ljuske s oraha i sl.
- S mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten (8d, 9d).

Pažnja: Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i rukujte njima pažljivo.

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa (b).
2. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
3. Stavite namirnice u zdjelu i zatim poklopite.
4. Umetnite motorni dio u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje (1) ili (2). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.
6. Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice i prekidače za opuštanje motornog dijela (4) kako biste ga odvojili.
7. Uklonite poklopac.
8. Prije vađenja usitnjene hrane pažljivo uklonite nož. Nož uklonite laganim okretanjem i izvlačenjem.

Primjer recepta: Suhe šljive s vanilijom i medom
(kao nadjev za palačinke ili namaz)
U zdjelu «hc» stavite 40 g meda i 40 g sušenih šljiva te usitnjavajte 4 sekundi, zatim dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 1 sekunde.

Čišćenje (pogledajte D)

Motorni dio (3) i pogonski nastavak za metlicu (6a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (9a) «ca» čistite samo pod mlazom tekuće vode. Ne perite ga u perilici posuđa.
Svi se ostali dijelovi mogu prati u perilici posuđa.
Za posebno temeljito čišćenje sa zdjele možete ukloniti protuklizne prstene.
Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati.
Takve dijelove prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Dodaci

(mogu se kupovati pojedinačno, nisu dostupni u svim zemljama)

MQ 10:	Mlatilica za tučeno vrhnje, snijeg od bjelanjka te gotove smjese za deserte.
MQ 20:	Kompaktni nastavak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje začinskog bilja, luka, češnjaka, čilija, oraha itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1250 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda.
MQ 70:	Kompaktan kuhinjski uređaj za usitnjavanje, miješanje i rezanje na kriške. Funkcija za izradu tijesta nije dostupna na aparatu Multiquick 5.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u Braunovim servisnim centrima, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.

Slovenski

Naši aparati so izdelani, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Prepričani smo, da boste z veseljem uporabljali vašo novo napravo Braun.

Pred uporabo

Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

Pozor

- Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Uporaba taga aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju aparata in glavnega kabla.
- Otroci brez nadzora ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja.
- Vedno izklopite ali izključite aparat, kadar je nenadzorovan in pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali skladiščenjem.
- V primeru, da je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njihov serviser ali podobno kvalificirana oseba, da bi se izognili nevarnosti.
- Bodite pazljivi, če v predelovalnik hrane ali mešalnik zlijete vročo tekočino, saj jo lahko ta zaradi nenadne pare izvrže.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Nobenega dela naprave ne postavite v mikrovalovno pečico.

Opis

1 Stikalo za vklop: hitrost «I»
2 Stikalo za vklop: hitrost «II» (turbo)
3 Motorni del
4 Sprostitveni gumb
5 Gred za rezila
6 a Mešalni pogon
  b Stepalnik
7 Posoda
8 Sekalnik «hc»
  a Pokrov
  b Rezila
  c Skleda
  d Nedrseči obroč
9 Sekalnik «ca»
  a Pokrov (z gonilom)
  b Rezila
  c Skleda
  d Nedrseči obroč

Prosimo, da pred prvo uporabo očistite vse sestavne dele – več informacij v poglavju «Čiščenje».

Pravilna uporaba aparata

Palični mešalnik (glej A)

Palični mešalnik je idealen za pripravo omak, gostih juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijače, sadnih ali mlečnih napitkov.

- Namestite motorni del (3), tako da klikne na gred mešalnika (5).
- Vstavite palični mešalnik globoko v skledo ali posodo. Šele potem pritisnite stikalo (1) ali (2).
- Po uporabi pritisnite sprostitveni gumb (4) motornega dela.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin).

Primer recepta: majoneza
250 g olja (npr. sončničnega olja),
1 jajce in 1 dodaten rumenjak,
1–2 žlici kisa (približno 15 g),
sol in poper po želji.
Postavite vse sestavine (na sobni temeraturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje.
Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

Stepalnik (glej A)

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladic.

- Namestite stepalnik (6b) v mešalni pogon (6a), nato namestite motorni del (3) na gonilo.
- Stepalnik potopite globoko v skledo. Šele potem pritisnite stikalo (1).
- Po uporabi pritisnite sprostitveni gumb za sprostitev motornega dela. Potem odstranite stepalnik iz gonila.

Za najboljše rezultate
- Uporabljajte sklede srednje velikosti.
- Pri uporabi stepalnika uporabljajte samo hitrost «I».
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepajte samo do 400 ml ohlajene smetane (z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C).
- Stepajte samo do 4 jajčne beljake.

Sekalnika (glej B)

Sekalnika (8) in (9) sta predvidena za sekanje mesa, trdega sira, čebule, zelišča, česna, korenja, oreščkov, mandljev itd. Trdo hrano (npr. parmezan, čokolada) vedno sekajte s hitrostjo «II».
Za najboljše rezultate, glej tabelo za postopke C.
Dovoljeni čas delovanja za «hc» sekalnik: 2 minuti.

Ne sekajte zelo trde hrane, kot so ledene kocke, muškatni orešček, kavna zrna ali žito.

Pred sekanjem ...
- Razrežite meso, sir, čebulo, česen, korenje na manjše kose.
- Odstranite peclje, orehove lupine itd.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč (8d, 9d) pritrjen na skledo sekalnika.

Pozor: Rezila so zelo ostra! Vedno primite za zgornji del plastike in previdno upravljajte z rezili.

1. Previdno odstranite zaščitni pokrov z rezil (b).

2. Namestite rezilo na sredinski čep sklede sekalnika in ga potisnite navzdol in zasukajte, da zaskoči.
3. Napolnite skledo sekalnika s hrano in namestite pokrov.
4. Namestite motorni del na pokrov.
5. Pritisnite stikalo (1) ali (2) za vklop sekalnika. Med postopkom držite motorni del z eno roko, skledo pa z drugo roko.
6. Po uporabi odklopite in pritisnite gumb za sprostitev (4), za odstranitev motornega dela.
7. Odstranite pokrov.
8. Previdno odstranite rezilo, preden odstranite predelano hrano. Za odstranitev rezila ga rahlo zasukajte in izvlecite.

Recepti - primeri: Vanilija-med-suhe slive
(za polnilo palačink ali kot namaz)
Vstavite 40 g kremastega medu in 40 g suhih sliv «hc» v skledo sekalnika. Mešajte 4 sekund s hitrostjo «II». Potem dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije) in mešajte še nadaljnje 1 sekundo.

Čiščenje (glej D)

Čistite motorni del (3) in mešalni pogon (6a) samo z rahlo navlaženo krpo.
Čistite «ca» pokrov sekalnika (9a) samo pod tekočo vodo. Ne perite ga v pomivalnem stroju.
Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.
Za natančnejše čiščenje lahko odstranite tudi nedrseče obroče s sklede sekalnika.
Pri obdelavi živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje) se dodatki lahko tudi razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

Dodatna oprema

(lahko se dokupijo posamezni deli; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnega beljaka, mešanje kreme za sladice.
MQ 20:	350 ml kompaktni sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 40:	1250 ml sekalnik za sekanje mešanice in zmesi iz ledu.
MQ 70:	Kompaktni kuhinjski pribor strojčka za sekanje, mešanje, rezanje in drobljenje. Uporaba funkcija gnetenja ni možna z Multiquick 5.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Cihazı Kullanmadan Önce

Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

Dikkat

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyusal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kimseler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Başında bulunmadığınız zamanlarda ve monte etme, sökme, temizleme veya saklama işlemlerinden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin veya cihazı kapatın.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Mutfak robotuna veya blender'a sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun; sıvı ani buharlaşma nedeniyle cihazdan fışkırabilir
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.

Tanımlama

1 Açma düğmesi: Hız «I»
2 Açma düğmesi: Hız «II»
3 Motor kısmı
4 Parçayı çıkarma düğmeleri
5 Blendır şaftı
6 a Çırpıcı dişli kutusu
  b Çırpıcı
7 Kap
8 Doğrayıcı «hc»
  a Kapak
  b Bıçak
  c İşlem kabı
  d Kaymayı önleyen ataçman
9 Doğrayıcı «ca»
  a Kapak (dişli)
  b Bıçak
  c Kap
  d Kaymayı önleyen ataçman

İlk kullanımdan önce lütfen tüm parçaları temizleyin; «Temizleme» başlıklı paragrafa bakın.

Cihazınızı nasıl kullanacaksınız

El blendırı (A bölümüne bakınız)

El blendırınız sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak; içki ve milk shake karıştırmak için son derece uygundur.

- Motor kısmını (3) blendır şaftına (5) kilitlenene kadar oturtunuz.
- El blendırınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak konumlandırınız, daha sonra (1) veya (2) düğmesine basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra motor kısmını çıkarmak için düğmelere (4) basınız ve çekiniz.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Tarif örnekleri: Mayonez
250 gr yağ,
1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,
1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 62 06.02.15 08:31

Tadına göre tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blendırınızı, en hızlı ayarda, yağ tam olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız
(A Bölümüne bakınız)

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.
- Çırpıcıyı (6b), çırpıcı dişli kutusunun (6a) içine yerleştiriniz. Motor kısmını yerine sabitlenene kadar dişli kutusuna oturtunuz.
- Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz. (1) düğmesine basarak çalıştırınız.
- Kullandıktan sonra motor kısmını çıkartmak için düğmelerine (4) basınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için
- Orta boy bir kap kullanınız.
- Çırpıcıyı çalıştırmak için sadece Hız «I»'i kullanınız.
- Çırpıcıyı hafifçe eğimli tutarak saat yönünde hareket ettiriniz.
- Azami miktarlar: 400 ml soğutulmuş krema (min. %30 yağlı, 4-8°C).
- 4 yumurta beyazı.

Doğrayıcı (B Bölümüne bakınız)

Doğrayıcılar (8) ve (9), et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş, badem vs. doğramak için çok uygundur. Sert gıdaları (sert peynir, çikolata gibi) parçalarken her zaman Hız «II»'yi kullanın. En iyi sonuçlar için, C bölümüne bakın. «hc» Doğrayıcı için azami çalıştırma süresi 2 dakikadır.
Buz, hindistan cevizi, kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce
- Et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız.
- Yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız.
- Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın (8d, 9d) takılı olduğundan emin olunuz.

Dikkat: Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı daima üst plastik bölümünden ve çok dikkatli bir şekilde tutunuz.
1. Koruyucu kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarınız (b).
2. Bıçağı doğrayıcı kabın ortasındaki mile yerleştiriniz, kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp döndürünüz.
3. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz ve kapağını kapatınız.
4. Motor bölümünü kapağın içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için (1) veya (2) düğmesine basınız. İşlem sırasında, bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. Kullanım bittikten sonra motor kısmını çıkarmak için çıkarma düğmesine (4) basınız ve iticiyi çıkarınız.
7. Kapağı çıkarınız.
8. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kabından çıkarmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. Bıçağı çıkarmak için, hafifçe çevirmeniz ve çekmeniz gerekmektedir.

Örnek tarif: Vanilya – Bal – Siyah Erik (krep için)
40 gr sıvı balı ve 40 gr siyah eriği doğrayıcı kaba yerleştirip 4 saniye 'hız «II»'de

karıştırınız. Sonra (vanilya ile tatlandırılmış) 10 ml su ekleyerek 1 saniye daha karıştırınız.

Temizleme (D bölümüne bakınız)

Motor kısmını (3) ve çırpıcı dişli kutusunu (6a) sadece nemli bir bezle temizleyiniz. Üst kapak (9a) musluk altında durulanabilir, ancak bulaşık makinesine koymayınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Tam temizlik için kaymayı engelleyen ataçmanları, doğrama kaplarından çıkarabilirsiniz.
Renk içeren yiyecekler (havuç gibi) aksesuarların renklerini değiştirebilirler. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun satış yetkili servis merkezlerinden temin edilebilir, yine de her ülkede bulunmayabilir.)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı.
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrama seti.
MQ 40:	1250 ml'lik buz kıracağı.
MQ 70:	Doğrayıcı, karıştırıcı, dilimleyici ve parçalayıcı kompakt mutfak makinesi aksesuarı. Multiquick 5 ürünlerinde hamur yoğurma özelliği bulunmamaktadır.

Bu bilgiler, bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Str. 4
63263 Neu-Isenburg
Germany

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Meydan Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/
İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@braunhousehold.com.tr

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 64 06.02.15 08:31

Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm că vă veţi bucura în totalitate de noul dvs. produs Braun.

Înainte de utilizare

Citiţi instrucţiunile de utilizare cu atenţie şi în întregime înainte de a utiliza aparatul.

Atenţie

-  Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita accidentele, mânuiţi lamele cu cea mai mare grijă.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informaţiile necesare pentru utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă aceştia înţeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie lăsaţi să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsaţi aparatul şi cordonul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Curăţarea şi întreţinerea aparatului nu trebuie realizate de către copii fără supravegherea unui adult.
- Scoateţi din priză sau opriţi aparatul întotdeauna atunci când îl lăsaţi nesupravegheat şi înainte de asamblare, dezasamblare, curăţare sau depozitare.
- Dacă cordonul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoanele calificate pentru a se evita potenţialele pericole.
- Fiţi prevăzători în cazul în care un lichid fierbinte este turnat în procesor sau în blender deoarece acesta poate fi scos din aparat sub formă de aburi.
- Acest aparat este proiectat excluziv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantităţi obişnuite de gospodărie.
- Nu utilizaţi piesele aparatului în cuptor cu microunde.

Descriere

1 Comutator pornit: viteza «I»
2 Comutator pornit: viteza «II» (turbo)
3 Partea motoare
4 Butoanele pentru dezasamblare
5 Axul mixerului vertical
6 a Angrenajul telului
   b Tel
7 Cană gradată
8 Recipient pentru tocat «hc»
   a Capac
   b Lamă
   c Recipient
   d Inel antialunecare

9 Recipient pentru tocat «ca»
a Capac (cu motor)
b Lamă
c Recipient
d Inel antialunecare

Vă rugăm să curăţaţi toate piesele înainte de prima utilizare – a se vedea paragraful «Curăţare».

Modalitatea de utilizare a aparatului

Mixer vertical manual (consultaţi A)

Mixerul vertical manual este ideal pentru pregătirea sosurilor, a supelor, a maionezei şi a mâncării pentru copii, precum şi pentru amestecarea băuturilor, a sucurilor naturale de fructe (smoothie) sau a shake-urilor de lapte.

- Introduceţi partea motoare (3) pe axul mixerului vertical (5).
- Aşezaţi mixerul vertical manual într-un recipient sau o cană gradată. Numai după aceea, apăsaţi comutatorul (1) sau (2).
- După utilizare, apăsaţi butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare.

Dacă amestecaţi direct într-o cratiţă în timp ce gătiţi, scoateţi-o din cuptor mai întâi, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire).

Exemplu de reţetă: Maioneză
250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)
1 ou si un gălbenuş de ou
1–2 linguriţe oţet (aprox. 15g)
Sare şi piper după gust
Puneţi toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas in ordinea menţionată. Aşezaţi mixerul deasupra vasului. Porniţi aparatul la viteza maxima, mixerul se va păstra în poziţia aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcţiune ridicati uşor piciorul mixerului desupra amestecului şi introduceţi-l înapoi pentru a încorpora şi restul uleiului. Timp de preparare: de la 1minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textura mai compactă(ex. pentru sosuri).

Tel (consultaţi A)

Utilizaţi telul numai pentru frişcă, pentru bătut albuşuri de ouă şi pentru amestecarea deserturilor sub formă de cremă.

- Introduceţi telul (6b) în angrenajul său (6a), apoi introduceţi partea motoare (3) pe angrenaj.
- Introduceţi telul în profunzime în recipient. Numai după aceea, apăsaţi comutatorul (1) pentru a funcţiona.
- După utilizare, apăsaţi butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare. Apoi extrageţi telul din angrenajul său.

Pentru rezultate optime
- Utilizaţi un recipient de dimensiune medie.
- Utilizati telul numai folosind viteza «I».
- Mişcaţi telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi-l uşor înclinat.
- Nu amestecaţi mai mult de 400 ml frişcă îngheţată (conţinut de grăsime min. 30%, 4-8 °C).
- Nu bateţi mai mult de 4 albuşuri de ou.

Recipiente pentru tocat (consultaţi B)

Recipientele pentru tocat (8) şi (9) sunt instrumentele ideale pentru tăierea cărnii, a brânzei dure, cepei, zarzavaturilor, morcovilor, alunelor, migdalelor etc. Întotdeauna tocaţi mâncarea dură (de ex., parmezan, ciocolată) utilizand viteza «II». Pentru rezultate optime, consultaţi tabelul de procesare C.
Timpul maxim de operare pentru recipientul de tocat «hc»: 2 minute

Nu tocaţi mâncarea extrem de dură, cum ar fi cuburi de gheaţă, nucşoară, boabe de cafea sau cereale.

Înainte de a toca …

- Carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii trebuie tăiate mai întâi.
- Înlăturaţi cozile de zarzavaturi şi cojile de nucă.
- Înlăturaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile cărnii.
- Asiguraţi-vă întotdeauna că inelul antialunecare (8d, 9d) este conectat la recipientul pentru tocat.

Atenţie: Lama este foarte ascuţită! Întotdeauna apucaţi-o de partea de plastic de sus şi mânuiţi-o cu atenţie.

1. Îndepărtaţi cu atenţie învelişul de protecţie de pe lamă (b).
2. Amplasaţi lama pe acul din centrul recipientului de tocat, apăsaţi-o şi învârtiţi-o pentru a se bloca.
3. Umpleţi recipientul de tocat cu mâncare şi puneţi capacul.
4. Îmbinaţi partea motoare cu capacul.
5. Apăsaţi comutatorul (1) sau (2) pentru a acţiona tocătorul. În timpul procesării, ţineţi partea motoare cu o mână, iar recipientul cu cealaltă.
6. După utilizare, deconectaţi de la priză şi apăsaţi butoanele pentru dezasamblare (4) pentru a desprinde partea motoare.
7. Îndepărtaţi capacul.
8. Îndepărtaţi cu grijă lama înainte de a scoate mâncarea procesată. Pentru a îndepărta lama, rotiţi-o uşor şi scoateţi-o.

Exemplu de reţetă: Vanilie-Miere-Prune
(ca umplutură pentru prăjitură sau separat)
Puneţi 40 g miere şi 40 g prune în recipientul pentru tocat «hc». Procesaţi 4 secunde folosind viteza «II». Apoi adăugaţi 10 ml de apă (cu esenţă de vanilie) şi reluaţi tocarea încă 1 secundă.

Curăţarea (consultaţi D)

Curăţaţi partea motoare (3) şi angrenajul telului (6a) numai cu o cârpă umedă.
Curăţaţi capacul tocătorului «ca» (9a) numai sub jet de apă. Nu-l plasaţi în maşina de spălat vase.
Toate celelalte părţi pot fi spălate in maşina de spălat vase.
Puteţi îndepărta inelele antialunecare de la recipientele de tocat pentru o curăţare mai profundă.
La procesarea mâncării cu pigment de culoare puternic (de ex., morcovii), este posibil ca accesoriile să se păteze. Ştergeţi aceste părţi cu ulei vegetal înainte de a le curăţa.

Accesorii

(pot fi cumpărate separat şi nu sunt disponibile în toate ţările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frişca, albuşurile şi deserturile sub formă de cremă.
MQ 20:	Recipient pentru tocare compact, de 350 ml, pentru tocarea zarzavaturilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor, a alunelor etc.
MQ 40:	Recipient pentru tocare de 1250ml pentru tocat, amestecat, melanjat şi zdrobit gheaţa
MQ 70:	Accesoriu compact pentru robot de bucătărie pentru tocare, amestecare, feliere şi mărunţire. Funcţia de malaxor nu este disponibilă la Multiquick 5.

Conform Hotărârii nr. 672 din 19 iulie 2001 privind stabilirea conditiilor de introducere pe piatã a aparatelor electrocasnice în functie de nivelul zgomotului transmis prin aer, valoarea de zgomot dB(A) pentru acest aparat este de 70 dB(A).

Instrucţiunile se pot schimba fără o notificare prealabilă.

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncaţi produsul, la sfârşitul duratei de folosinţă, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din ţara în care locuiţi.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας έχουν κατασκευαστεί να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και αισθητικής. Ελπίζουμε να απολαμβάνετε πλήρως τη νέα συσκευή Braun.

Πριν από τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λάμες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς χειρίζεστε τις λάμες με εξαιρετική προσοχή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδότησης της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Πάντα να αποσυνδέετε ή να σβήνετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη φύλαξη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
- Να προσέχετε εάν βάλετε ζεστά υγρά στο πολυμηχάνημα ή το μίξερ επειδή ενδέχεται να εκτιναχθούν από τη συσκευή σε περίπτωση ξαφνικής συγκέντρωσης ατμών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για επεξεργασία οικιακών ποσοτήτων.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.

Περιγραφή

1 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «I»
2 Διακόπτης ενεργοποίησης: ταχύτητα «II» (turbo)

3 Μοτέρ
4 Πλήκτρα απελευθέρωσης
5 Ράβδος μπλέντερ
6 a Αντάπτορ μαρέγκας
  b Αναδευτήρας μαρέγκας
7 Δοχείο
8 Κόπτης «hc»
  a Κόμπλερ
  b Λεπίδα
  c Μπολ
  d Αντιολισθητική βάση
9 Κόπτης «ca»
  a Κόμπλερ (με γρανάζι)
  b Λεπίδα
  c Μπολ
  d Αντιολισθητική βάση

Να καθαρίσετε όλα τα μέρη πριν τη πρώτη χρήση – δείτε τη παράγραφο με τίτλο «Καθαρισμός».

Πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

Μπλέντερ χειρός

(ανατρέξτε στην ενότητα A)

Το μπλέντερ χειρός είναι κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμειξη ποτών, χυμών smoothies ή μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (3) στη ράβδο μπλέντερ (5).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Τώρα μπορείτε να πατήσετε τον διακόπτη (1) ή (2).
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμιγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλίσματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος).

Συνταγή: Μαγιονέζα
250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.), Αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πήξει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

Αναδευτήρας μαρέγκας

(ανατρέξτε στην ενότητα A)

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (6b) στον αντάπτορα μαρέγκας (6a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ (3) στον αντάπτορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο. Τώρα, πατήστε τον διακόπτη (1) για να ξεκινήσει να λειτουργεί.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

Για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τη ταχύτητα «I» για να λειτουργήσετε τον αναδευτήρα.

- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρύας κρέμας γάλακτος (τουλ. 30 % λιπαρά, 4–8 °C).
- Χτυπήστε μέχρι 4 ασπράδια αυγών.

Κόπτες (ανατρέξτε στην ενότητα B)

Οι κόπτες (8) και (9) είναι κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμύγδαλων κ.τλ.
Να κόβετε πάντα τα σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα) στη ταχύτητα «II».
Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τον πίνακα επεξεργασίας C.
Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη «hc»: 2 λεπτά.

Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα παγάκια, μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

Πριν τη κοπή …

- Κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια.
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (8d, 9d) είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα και να τη χειρίζεστε προσεκτικά.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα (b).
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
3. Γεμίστε το δοχείο κοπής με υλικά και τοποθετήστε το κόμπλερ.
4. Τοποθετήστε το μοτέρ στο κόμπλερ.
5. Πατήστε το διακόπτη (1) ή (2) για να λειτουργήσει ο κόπτης. Κατά την επεξεργασία, κρατήστε με το ένα χέρι το μοτέρ και το μπολ με το άλλο χέρι.
6. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (4), για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
7. Αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Προσεκτικά βγάλτε τη λεπίδα πριν αφαιρέστε το επεξεργασμένο φαγητό. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, γυρίστε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Παράδειγμα συνταγής: Δαμάσκηνα με βανίλια και μέλι
(ως γέμιση για τηγανίτες ή για επικάλυψη)
Τοποθετήστε 40 γρ. κρεμώδες μέλι και 40 γρ. δαμάσκηνα στο «hc» μπολ κοπής. Λειτουργήστε το για 4 δευτερόλεπτα στη ταχύτητα «II». Έπειτα προσθέστε 10 ml νερό (με άρωμα βανίλιας) και συνεχίστε την κοπή για ακόμα 1 δευτερόλεπτο.

Καθαρισμός
(ανατρέξτε στην ενότητα D)

Καθαρίστε το μοτέρ (3) και τον αντάπτορα μαρέγκας (6a) με ένα υγρό πανί.
Καθαρίστε το κόμπλερ (9a) του κόπτη «ca» μόνο με τρεχούμενο νερό. Μην το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.
Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα εξαρτήματα. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν είναι διαθέσιμα σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήρας για σαντιγύ, ασπράδια αυγών, επιδόρπια με έτοιμο μείγμα.
MQ 20:	Μικρός κόπτης 350 ml για να κόψετε μυρωδικά, κρεμμύδια, σκόρδο, τσίλι, καρύδια, κ.λπ.
MQ 40:	Κόπτης 1250 ml για να κόψετε, αναμείξετε, ανακατέψετε και για θρυμματισμό πάγου.
MQ 70:	Συμπαγές εξάρτημα κουζινο-μηχανής για να ψιλοκόψετε, να ανακατέψετε, να κόψετε σε φέτες και να τεμαχίσετε. Δεν είναι διαθέσιμο το εξάρτημα ζυμώματος με το Multiquick 5.

Με επιφύλαξη αλλαγών χωρίς ειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ζωής του.
Η απόρριψη του προϊόντος μπορεί να γίνει σε ένα σημείο τεχνικής εξυπηρέτησης της Braun, ή σε ένα κέντρο διάθεσης ηλεκτρικών απορριμμάτων στη χώρα σας.

Български

Нашите продукти са проектирани така, че да отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се да изпитате истинско удоволствие от вашия нов уред на Braun.

Преди да започнете работа

Молим внимателно и докрай да прочетете инструкциите за употреба, преди да започнете да използвате уреда.

Предупреждение

- Ножовете са много остри! За да избегнете нараняване, отнасяйте се към ножовете с изключително внимание.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени недъзи или без опит и познания, ако го правят под наблюдение или съгласно с инструкциите за използване на уреда по безопасен начин, и ако осъзнават евентуалните рискове.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред не трябва да се използва от деца.
- Децата трябва да стоят далече от уреда и от захранващия му кабел.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
- Винаги изключвайте уреда когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, сервизния техник или други квалифицирани лица с цел избягване на опасности.
- Внимавайте, в случай че в уреда за обработка на хранителни продукти или блендера се добави горещ продукт, защото той може да се изхвърли от уреда вследствие на внезапно изпарение.
- Този уред е създаден за домашна употреба, за количества, нужни за едно домакинство.
- Не поставяйте никакви части в микровълновата фурна.

Описание

1 Ключ вкл.: «I» скорост
2 Ключ вкл.: «II» скорост (турбо)
3 Двигателна част
4 Бутони за освобождаване
5 Накрайник за пасиране
6 a Съединител на телта за разбиване
   b Тел за разбиване

7 Мензура
8 Резачка «hc»
  a Капак
  b Нож
  c Купа
  d Пръстен против плъзгане
9 Резачка «ca»
  a Капак (със съединител)
  b Нож
  c Купа
  d Пръстен против плъзгане

Моля почиствайте всички части преди да ги използвате за първи път – виж параграф „Почистване"

Как се използва уредът

Ръчен пасатор (виж A)

Ръчният пасатор е идеален за приготвяне на пасти, сосове, супи, майонези и бебешки храни, както и за смесване на напитки или млечни шейкове.

- Закрепете чрез щракване двигателната част (3) към накрайника на пасатора (5).
- Поставете ръчния пасатор дълбоко в купа или мензура. Чак тогава натиснете ключ (1) или (2).
- След използване натиснете бутоните за освобождаване (4), за да отделите двигателната част.

Когато пасирате директно в тенджера по време на готвене, най-напред оттеглете тенджерата от печката, за да избегнете разпръскване на врящата течност (опасност от изгаряне).

Примерна рецепта: Майонеза
250 гр. олио (напр. слънчогледово олио),
1 яйце и 1 яйчен жълтък,
1–2 супени лъжици оцет
(приблизително 15 гр.),
Сол и пипер на вкус
Сложете всички съставки в купата за разбиване в посочения ред. Те трябва да са със стайна температура. Поставете пасиращата приставка на дъното на купата за разбиване. Включете уреда на максимална скорост и не го повдигайте от дъното преди олиото да се превърне в емулсия. Без да изключвате уреда, движете бавно нагоре надолу из сместа пасиращата приставка докато усвоите напълно олиото. Време на обработка: 1 минута (консистенцията е подходяща за салата) и до 2 минути за постигане на по-голяма плътност.

Тел за разбиване (виж A)

Използвайте телта за разбиване само за разбиване на сметана, на белтъци и смесване на пандишпани и готови смески за десерти.

- Вмъкнете телта за разбиване (6b) в съединителя за телта за разбиване (6a), след това закрепете чрез щракване двигателната част (3) към съединителя.
- Поставете телта за разбиване дълбоко в купа. Чак тогава натиснете ключа (1), за да започнете работа.
- След използване натиснете бутоните за освобождаване, за да отделите двигателната (4) част. След това извадете телта за разбиване от съединителя за телта за разбиване.

За най-добри резултати

- Използвайте купа със среден размер.
- При работа с телта за разбиване използвайте само «I» скорост.
- Движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като я държите под лек наклон.
- Разбивайте най-много до 400 мл охладена сметана (мин. 30 % масленост, 4–8 °C).
- Разбивайте най-много 4 белтъка.

Резачки (виж B)

Резачките (8) и (9) са най-подходящи за кълцане на месо, твърди сирена, лук, зелени подправки, чесън, моркови, ядки, бадеми и т. н.
Винаги кълцайте твърди храни (напр. пармезан, шоколад) на «II» скорост.
За най-добри резултати вижте таблица C за обработка.
Максимално време на работа за резачката «hc»: 2 минути.

Не кълцайте прекалено твърди храни - например ледени кубчета, индийско орехче, кафени зърна или зърнени храни.

Преди кълцане …

- Предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите.
- Премахнете стъблата на зелените подправки, черупките на ядките.
- Премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото.
- Винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане (8d, 9d) е прикрепен към купата на резачката.

Предупреждение: Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Внимателно свалете предпазителя от ножа (b).
2. Поставете ножа върху централния щифт на купата на резачката и го завъртете, за да се застопори.
3. Напълнете купата на резачката с храна и поставете капака.
4. Закопчайте двигателната част върху капака.
5. Натиснете ключ (1) или (2), за да пуснете резачката. По време на обработката, дръжте двигателната част с една ръка и купата с другата.
6. След използване изключете и натиснете бутоните за освобождаване (4), за да отделите двигателната част.
7. Свалете капака.
8. Внимателно извадете ножа, преди да извадите обработената храна. За да извадите ножа, леко го завъртете и го издърпайте.

Примерна рецепта: Сушени сини сливи с ванилия и мед
(за плънка или намазване на палачинки)
Поставете 40 г разтопен мед и 40 г сини сливи в купата на «hc» резачката. Включете за 4 секунди на «II» скорост. След това добавете 10 мл вода (ароматизирана с ванилия) и продължете да кълцате още 1 секунда.

Почистване (виж D)

Почиствайте двигателната част (3) и съединителя за телта за разбиване (6a) само с влажна кърпа.
Почиствайте капака на «ca» резачката (9a) само под водна струя. Не го поставяйте в съдомиялна машина.
Всички останали части може да бъдат почиствани в съдомиялна машина.
Може да свалите пръстените против плъзгане от купите на резачките за по-щателно почистване.
Когато обработвате храни с високо съдържание на пигменти (напр. моркови), приспособленията могат да променят цвета си. Преди да почистите такива части, ги избършете с растително масло.

Приспособления

(могат да бъдат закупувани поотделно, не се предлагат във всички страни)

MQ 10:	Тел за разбиване на сметана, белтъци, готови смески за десерти.
MQ 20:	Малка резачка 350 мл за кълцане на зелени подправки, лук, чесън, люти чушки, ядки и т. н.

MQ 40:	Резачка 1250 мл за кълцане, разбъркване, смесване и натрошаване на лед.
MQ 70:	Компактно приспособление за кухненски робот за кълцане, смесване, нарязване на резени и на ивици. Multiquick 5 няма функция за месене.

Подлежи на промени без предварително предупреждение.

Когато приключи употребата на продукта, отпадъка който се образува се събира разделно. Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци. Изхвърляйте продукта само в определените за това контейнери. Потърсете информация за възможна повторна употреба.

Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

Пюре жабдығы

Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Ескертпе

- Жүздер өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін жүздерді сақтықпен қолданыңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс.
- Балалар құрылғы мен оның қуат сымынан алыстатылуы тиіс.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету балалар тарапынан бақылаусыз орындалмауы тиіс.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу, тазалау немесе сақтауға қою алдында әрқашан құрылғыны розеткадан суырыңыз.
- Егер қуатпен қамту сымы зақымдалған болса, жарақатты болдырмау үшін ол өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас өкілеттігі бар тұлғалар тарапынан ауыстырылуы тиіс.
- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйған жағдайда абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрылғы үй шаруасында қолдануға ғана арналған және тағамдарды үй шаруасына қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.
- Ешбір бөлшекті қысқа толқынды пеште пайдаланбаңыз.

Сипаттама

1 Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «I»
2 Ауыстырып-қосқышта: жылдамдық «II» (Турбо)
3 Мотор бөлігі
4 Босату түймелері
5 Блендер тіреуі
6 a Араластыру берілістер қорабы
  b Араластырғыш
7 Стақан
8 «hc» турағышы
  a Қақпақ
  b Жүз
  c турау тостағаны
  d Анти-сырғу жүзігі
9 «ca» турағышы
  a Қақпақ (бәсеңдеткішпен)
  b Жүз
  c турау тостағаны
  d Анти-сырғу жүзігі

Бірінші рет пайдалану алдында барлық бөліктерді тазалаңыз — «Cleaning» тарауын қараңыз.

Бұл құрылғыны қалай қолдану қажет

Қол блендері (А тарауын қараңыз)

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен коктейльдерді немесе сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

- Мотор бөлігін (3) блендер тіреуіне (5) басыңыз.

• Қол блендерін стаканның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Тек содан кейін ғана қосу үшін (1) немесе (2) ауыстырып-қосқышын басыңыз. Ең жақсы араластыру нәтижелеріне қол жеткізу үшін «II» жылдамдығын қолданыңыз.
• Қолданыстан кейін мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (4) басыңыз.

Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қауіпі).

Рецепт үлгісі: Майонез
250 г май (мысалға, күнбағыс майы), 1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы
1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г), дәм үшін тұз бен бұрыш
Барлық ингридиенттерді (бөлме температурасында) стаканның ішіне жоғарыдағы рет бойынша салыңыз. Қол блендерін стаканның түбіне орнатыңыз. Қол блендерін барынша жылдамдықта қолданыңыз, оны май қоюлана бастағанша сол күйде ұстаңыз. Содан кейін май қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып, тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру үшін 1 минуттен (салат үшін) 2 минутке дейін (мысалға, соус үшін).

Араластырғыш
(А тарауын қараңыз)

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді, жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін қолданыңыз.
• Араластырғышты (6b) араластыру берілістер қорабына (6а) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін берілістер қорабына (3) басыңыз.
• Араластырғышты тостағанның ішіне орнатыңыз. Тек содан кейін ғана қосу үшін (1) ауыстырып-қосқышын басыңыз.
• Қолданыстан кейін мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін басыңыз. Содан кейін араласты-рғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

Жақсы нәтижелер үшін
• Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
• Араластырғышты қолданғанда тек «I» жылдамдығын пайдаланыңыз.
• Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
• Мұздатылған кілегейді ең көбінде 400 мл-ге дейін шайқаңыз (майлылығы кем дегенде 30 %, 4–8 °C).
• Көп дегенде 4 жұмыртқа ақуызын шайқаңыз.

Турағыштар (В тарауын қараңыз)

• (8) және (9) турағыштары етті, қатты ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбіздерді, жаңғақтарды, бадамдарды және т.б. турағанға дәл келеді. Қатты тағамдарды әруақытта (мысалы, пармезан, шоколад) «II» жылдамдығында тураңыз.
• Жақсы нәтижелер үшін С өңдеу үстелін қараңыз.
• «hc» турағышының ең ұзақ жұмыс уақыты: 2 минут.
• Мұз, жұпар жаңғағы, кофе дәндері немесе жармалар сияқты өте қатты өнімдерді турамаңыз.

Турау алдында …
• Етті, ірімшікті, пиязды, сәбізді алдын ала тураңыз.
• Шөп сабағын және жаңғақ қабығын алып тастаңыз.

- Еттегі сүйектерді, сіңірлерді және шеміршектерді алып тастаңыз.
- Анти-сырғу жүзігі (8d, 9d) турау тостағанына жалғанып тұрғанына әруақытта көз жеткізіңіз.

Ескертпе: Жүз өте өткір болады! Оны әрқашан жоғарғы пластмассалы бөлігінен ұстап, абайлап қолданыңыз.

1. Жүздегі қорғаныш жабындысын абайлап алып тастаңыз (b).
2. Жүзді турағыш тостағанның орталық білігіне орнатып, бекітілуі үшін айналдырып жіберіңіз.
3. Турағыш тостағанына тағамдарды салып, қақпағын жабыңыз.
4. Мотор бөлігін қақпаққа сырт еткізіп бекітіңіз.
5. Турағышты қосу үшін (1) немесе (2) ауыстырып-қосқышын басыңыз Өңдеу барысында мотор бөлігін бір қолыңызбен ұстап, ал турау тостағанын екінші қолыңызбен ұстаңыз.
6. Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (4) басыңыз.
7. Қақпақты шешіңіз.
8. Өңделген тағамды алмас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып тастау үшін оны кішкене бұрып, тартып алыңыз.

Рецепт үлгісі: Ваниль-Бал-Қара өрік (құймақ салындысы немесе джем ретінде)
«hc» турау тостағанына 40 г қара өріктен және 40 г кілегейлі балдан салыңыз.
«II» жылдамдықты қолданып, 4 секунд бойы тураңыз. Содан кейін 10 мл су (ваниль хош иісті) қосып, қайтадан бір секунд бойы тураңыз.

Тзалау (D тарауын қараңыз)

Мотор бөлігін (3) және араластыру берілістер қорабын (6а) тек ылғалды матамен сүртіңіз.
«са» турау қақпағын (9а) тек ағып жатқан су астында жуыңыз. Ыдыс жуу машинасына салмаңыз.
Барлық басқа бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болады.
Ұқыпты түрде тазалау үшін турау тостағандарындағы анти-сырғу жүзіктерін алып тастасаңыз болады.
Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде жабдықтардың түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 10:	Кілегейді, жұмыртқа ақуызын және дайын қоспалар десерттерін шайқауға арналған араластырғыш.
MQ 20:	Шөпті, пиязды, сарымсақты, бұрышты, жаңғақты және т.б. турауға арналған 350 мл шағын турағышы.
MQ 40:	турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы.
MQ 70:	Турауға, араластыруға, кесуге және ұсақтауға арналған асүй комбайнының шағын жабдықтары. Қамыр илеу функциясы Multiquick 5 сериясымен бірге ұсынылмаған.

Шығарылған жылы
Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.
Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

Қолмен араластырғыш/Блендер,
Multiquick 5, Minipimer 5
MQ 535 Baby, MQ 535, MQ 525, MQ 520, MQ 505, MQ 500
Тип 4165
230 Кернеу, 50 Гц,
600 Ватт

Польшада жасалған үшін
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Карл-Улрих-Штрассе ң
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Сущёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 80 06.02.15 08:31

Русский

Руководство по эксплуатации

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора.

Внимание

-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Хранить прибор и его главный соединительный кабель вдали от детей.
- Запрещена чистка и уход за прибором детьми без присмотра.
- Всегда отключайте прибор от сети или выключайте его, если он остаётся без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Если соединительный кабель поврежден, то его должен заменить производитель, сервисная служба или специалисты такой же квалификации с целью предотвращения опасности для пользователя.
- Будьте осторожны при заливке горячих жидкостей в кухонную машину или миксер, так как возможен выход пара.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и рассчитан на переработку объемов продукции в масштабах домашнего хозяйства.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволно-вых печах.

Описание и комплектность

1 Кнопка пуска: скорость «I»
2 Кнопка пуска: скорость «II» (турбо)
3 Моторная часть
4 Кнопки фиксации
5 Рабочая часть блендера
6 a Редуктор венчика
6 b Венчик
7 Мерный стакан
8 Измельчитель «hc»
  a Крышка
  b Нож
  c Чаша
  d Противоскользящая подставка
9 Измельчитель «ca»
  a Крышка (с редуктором)
  b Нож
  c Чаша
  d Противоскользящая подставка

Очистите все детали перед их первым использованием. См. раздел «Очистка».

Как пользоваться прибором

Ручной блендер (см. А)

Ручной блендер идеально подходит для приготовления подлив, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

- Соедините моторную часть (3) с рабочей частью блендера (5) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в чашу или мерный стакан. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) или (2).
- После использования нажмите на кнопки фиксации (4), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

Пример рецепта: Майонез
250 г масла (например, подсолнечного),
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),
Соль и перец по вкусу
Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

Венчик (см. А)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (6b) в редуктор венчика (6a), затем подсоедините моторную часть (3) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу. Только после этого нажмите кнопку пуска (1) для начала работы.
- После использования нажмите на кнопки фиксации, чтобы отсоединить моторную часть. Затем, вытащите венчик из редуктора.

Для лучших результатов

- Используйте чашу среднего размера.
- При использовании венчика включайте только скорость «I».
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, слегка под наклоном.
- Взбивайте максимум 400 мл охлажденных сливок (мин. 30 % жирности, 4–8 °C).
- Взбивайте максимум 4 яичных белка.

Измельчители (см. В)

Измельчители (8) и (9) отлично подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.
Всегда используйте «II» скорость, при измельчении твердых продуктов (например, пармезана, шоколада).
Для получения наилучших результатов воспользуйтесь таблицей С.
Максимальное время работы измельчителя «hc»: 2 минуты.
Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

Перед измельчением …

- Нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 82 06.02.15 08:31

- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки (8d, 9d) на чаше измельчителя.

Внимание: Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним очень осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа (b).
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (1) или (2) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации(4), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

Пример рецепта: Ванильно-медовый чернослив: (в качестве начинки для блинов или пасты для намазывания)
Положите 40 г.густого меда и 40 г. чернослива в чашу «hc». Включите прибор на 4 секунд на скорость I«I». Затем добавьте 10 мл воды (ваниль по вкусу) и включите прибор еще на 1 секунду.

Уход (см. D)

Очищайте моторную часть (3) и редуктор венчика (6a) только влажной тканью.
Крышку измельчителя «ca» (9a) мойте только под краном. Не помещайте ее в посудомоечную машину.
Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.
С чаши измельчителя можно снять противоскользящую подставку для более тщательного очищения.
При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

Аксессуары

(продаются отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Компактный измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания, а также для измельчения льда
MQ 70:	Набор «Компактный кухонный комбайн» для измельчения, смешивания, нарезания и шинковки. Функция замешивания отсутствует в моделях Multiquick 5.

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления

Дата изготовления
Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).
Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

EAC

Ручной блендер,
Multiquick 5, Minipimer 5
MQ 535 Baby, MQ 535, MQ 525, MQ 520, MQ 505, MQ 500
тип 4165
230 Вольт, 50 Герц,
600 Ватт

Изготовлено в Польше для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Сущевская, д. 27, стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

Українська

Інструкція по застосуванню

Наша продукція орієнтована на високий стандарт якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що використання Вашого нового приладу Braun принесе Вам лише задоволення.

Перед використанням

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу.

Увага

- 
  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Пристрій заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Чищення і обслуговування не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Завжди вимикайте або від'єднуйте прилад від мережі перед монтажем, демонтажем, чищенням, зберіганням або якщо залишаєте його без нагляду.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Будьте обережні, якщо заливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн чи блендер, оскільки вона може вилитися з приладу внаслідок раптового паротворення.
- Цей пристрій розроблено лише для побутового використання та для обробки.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.

Опис

1 Пускова кнопка: швидкість «I»
2 Пускова кнопка: швидкість «II» (турбо)
3 Моторна частина
4 Кнопки фіксатора
5 Стержень блендера
6 a Редуктор вінчика
  b Вінчик
7 Мірний стакан
8 Подрібнювач «hc»
  a Кришка
  b Ніж
  c Чаша подрібнювача
  d Кільце для запобігання ковзанню
9 Подрібнювач «ca»
  a Кришка (з механізмом)
  b Ніж
  c Чаша подрібнювача
  d Кільце для запобігання ковзанню

Перед першим використанням, будь ласка, очистіть всі деталі – дивіться розділ «Чищення».

Як використовувати прилад

Ручний блендер (див. A)

Ручний блендер ідеально підходить для приготування кремів, соусів, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для збовтування напоїв, коктейлів або молочних шейків.

- Приєднайте моторну частину (3) до стержня блендера (5).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в мисці або мірному стакані. Лише після цього натискуйте кнопку (1) або (2).
- Після використання натисніть на кнопки фіксатора (4) для від'єднання моторної частини.

Якщо ви використовуєте блендер для перемішування в каструлі під час готування, витягніть каструлю з духовки для того, щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання).

Приклад рецепту: Майонез
250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),
Сіль та перець за смаком
Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла.
Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

Вінчик (див. A)

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків, опари та десертів.

- Помістіть вінчик (6b) в редуктор вінчика (6a), потім приєднайте електродвигун (3) до редуктора.
- Помістіть вінчик глибоко в миску. Лише після цього натискуйте кнопку (1) для початку роботи.
- Після використання натисніть на кнопки фіксатора (4) для від'єднання моторної частини. Витягніть вінчик з редуктора.

Для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте середню за розміром миску.
- При використанні вінчика вмикайте лише швидкість «I».
- Рухайте вінчик проти годинникової стрілки, злегка нахиливши його.
- Збивайте максимум 400 мл охолодженого крему (мін. 30 % вміст жиру, 4–8 °C).
- Збивайте максимум 4 яєчних білка.

Подрібнювачі (див. B)

Подрібнювачі (8) і (9) відмінно підходять для подрібнення м'яса, твердих сортів сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.
При подрібненні твердих продуктів (наприклад, пармезану, шоколаду) завжди користуйтеся швидкістю «II».
Для досягнення найкращих результатів зверніться до таблиці по експлуатації C.
Максимальний час роботи подрібнювача «hc» складає 2 хвилини.
Не подрібнюйте надзвичайно тверді предмети, такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та злаки.

Перед подрібненням ...
- Наріжте м’ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- Видаліть стебла зелені, шкаралупу горіхів.
- З м’яса видаліть кістки, сухожилля та хрящі.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (8d, 9d) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

Увага: Дуже гострі ножі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину та поводьтеся з ними украй обережно.
1. Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа (b).
2. Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, потім натисніть та поверніть для фіксації.
3. Наповніть чашу продуктами і закрийте кришкою.
4. До кришки приєднайте електродвигун.
5. Для початку роботи подрібнювача натискуйте (1) або (2). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
6. Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (4) для від’єднання електродвигуна.
7. Зніміть кришку.
8. Перед витяганням з чаші перероблених продуктів обережно витягніть ніж. Для зняття ножа злегка оберніть його і витягніть.

Приклад рецепту: Ванільно-медові сливи
(начинка для млинців або паста для намазування)
Покладіть 40 г. густого меду та 40 г. чорносливу в чашу «hc». Подрібніть протягом 4 секунд на швидкості «II». Потім додайте 10 мл води (із смаком ванілі) і включіть прилад ще на 1 секунду.

Чищення (див. D)

Очищайте моторну частину (3) і редуктор вінчика (6a) лише за допомогою вологої ганчірки. Кришку подрібнювача «са» (9a) мийте лише під проточною водою. Не кладіть її в посудомийну машину.
Всі інші частини приладу можна мити в посудомийній машині.
Для ретельнішого очищення з чаші можна зняти кільце для запобігання ковзанню.
При переробці продуктів з великим вмістом пігменту (наприклад, морква), деталі можуть забарвитися.
Перед чищенням деталей протріть їх рослинною олією.

Аксесуари

(можна купити окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів.
MQ 20:	Компактний подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі 350 мл.
MQ 40:	Подрібнювач для подрібнення, перемішування і розколювання льоду 1250 мл.
MQ 70:	Набір «Компактний кухонний комбайн» для подрібнення, перемішування і нарізання. Функція замісу недоступна у версії Multiquick 5.

Виробник залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Будь ласка не утилізуйте даний прилад разом з побутовими відходами після закінчення терміну його служби. Віднесіть прилад до Сервісного Центру Braun або у відповідний пункт прийому у Вашій країні.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

Country of origin: Poland

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 5-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next 2 digits refer to the calendar week in the year of manufacture. And the last 2 digits show the print date automatically calculated since 1992.
Example : 30421 - The product was manufactured in week 4 of 2013.

بلد المنشأ: بولندا

سنة الصنع:

لمعرفة سنة الصنع، يرجى قراءة أرقام المنتج الخمسة الواردة بجانب بطاقة النوع. إذ يشير أول رقم إنتاج إلى الرقم الأخير من سنة الصنع. كما يشير الرقمين التاليين إلى ترتيب الأسبوع في سنة الصنع. أما آخر رقمين فيشيران إلى تاريخ الطباعة الذي يُحسب تلقائياً منذ العام 1992. مثال: 30421 – تم صنع المنتج في الأسبوع الرابع من العام 2013.

ضمان

نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.

يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين.

لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية.

للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

مثال لإحدى الوصفات: البرقوق المجفف بالفانيليا والعسل

(كحشو للفطائر المحلاة أو البانكيك)

ضع 40 جم من العسل السميك و 40 جم من البرقوق المجفف داخل وعاء المفرمة « hc». قم بتشغيل المفرمة لمدة 4 ثوان باستعمال السرعة (II)، ثم أضف 10 مل من الماء (برائحة الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 1 ثوان.

تنظيف الجهاز (انظر الشكل D)

نظف جزء الموتور (3) وعلبة تروس المضرب (6a) بقطعة قماش مبللة فقط.

نظف غطاء المفرمة (9a) «ca» تحت الماء الجاري فقط، ولا تضعه في غسالة الأطباق.

يمكن تنظيف بقية الأجزاء داخل غسالة الأطباق.

يمكنك فصل الحلقات المضادة للانزلاق عن وعائي الفرم، للتنظيف بشكلٍ أفضل.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثًل الجزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء الملحقة بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل غسلها.

ملحقات الجهاز

(يمكن شراء كل قطعة على حدة، وليست متوفرة في جميع البلدان)

MQ 10:	مضرب لخفق الكريمة، زلال البيض، وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.
MQ 20:	مفرمة مدمجة بسعة 350 مل، لفرم الأعشاب، البصل، الثوم، الفلفل، المكسرات، إلخ.
MQ 40:	مفرمة بسعة 1250 مل، للفرم والخلط والمزج وجرش الثلج.
MQ 70:	ملحق بماكينة المطبخ المدمجة، للفرم والخلط وإعداد الشرائح والقطع. لا تتوفر خاصية العجن مع ملتيكويك 5.

عرضة للتغيير بدون إعلام مسبق.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع النفايات المنزلية. ويمكن التخلص منه لدى مراكز خدمة براون أو الأماكن المخصصة لتجميع مثل هذه النفايات.

- بعد الاستعمال، اضغط أزرار الفصل لإبعاد جزء الموتور، ثم اجذب المضرب لفصله عن صندوق التروس.

لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً متوسط الحجم.
- استعمل السرعة (I) فقط لتشغيل المضرب.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.
- لا تخفق أكثر من 400 مل من الكريمة الباردة (تحتوي على 30% من الدسم على الأقل، وفي 4-8 درجة مئوية).
- لا تخفق أكثر من زلال 4 بيضات.

المفرمتان (انظر الشكل B)

المفرمتان (8) و(9) مناسبتان تماماً لفرم اللحم، الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، البندق، اللوز، إلخ.
استعمل السرعة (II) دائماً لفرم الأطعمة الصلبة (مثل الجبن البارميزان والشوكولاتة).
للحصول على أفضل النتائج، انظر الجدول (C).

أقصى مدة لتشغيل المفرمة «hc»:
دقيقتان.

لا تقم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج، جوز الطيب، حبوب القهوة، الذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرم ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم والجزر.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.
- تأكد دائماً من ضع وعاء الفرم فوق الحلقة المقاومة للانزلاق (8d و 9d).

<u>تحذير:</u> الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من الجزء البلاستيكي العلوي، والتعامل معها بحذر.

1. انزع غطاء الحماية من فوق الشفرة (b) بعناية.
2. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز وعاء الفرم واضغطها لأسفل مع لفها، حتى تستقر في موضعها.
3. ضع الطعام في وعاء الفرم، ثم ضع غطاء المفرمة.
4. قم بتركيب جزء الموتور في الغطاء.
5. اضغط المفتاح (1) أو (2) لتشغيل المفرمة. أثناء عملية الفرم، أمسك جزء الموتور بإحدى يديك، ووعاء الفرم باليد الأخرى.
6. بعد الاستعمال، افصل الجهاز عن الكهرباء، واضغط الأزرار (4) لفصل جزء الموتور.
7. قم بخلع الغطاء.
8. اخلع الشفرة بحذر قبل إخراج الطعام المفروم من وعاء الفرم. ولخلع الشفرة، قم بتدويرها بخفة، ثم اجذبها للخارج.

8 المفرمة «hc»
a غطاء
b شفرة
c وعاء
d حلقة مضادة للانزلاق
9 المفرمة «ca»
a غطاء (مع ترس)
b شفرة
c وعاء
d حلقة مضادة للانزلاق

يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة – راجع فقرة «التنظيف».

طريقة استعمال الجهاز

الخلاط اليدوي (اِنظر الشكل A)

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك.

- قم بتركيب جزء الموتور (3) في عمود الخلاط (5) حتى يستقر في موضعه المحكم.
- ضع الخلاط اليدوي عميقاً داخل وعاء أو دورق، ثم اضغط المفتاح (1) أو (2).
- بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (4) لفصل جزء الموتور.

عند تشغيل الخلاط اليدوي داخل الوعاء مباشرةً أثناء الطهي، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لتجنب تناثر السائل المغلي (خطر الحروق الناجمة عن السوائل الساخنة).

وصفة تحضير: المايونيز
250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلا)
بيضة واحدة كاملة مع صفار بيضة إضافيه
1-2 ملعقة شاي خل (15 جرام تقريبا)
كمية من الملح والفلفل حسب الرغبه
ضعي كافة المكونات السابقة في الوعاء المدرج (في درجة حرارة الغرفة). أدخلي الخلاط اليدوي داخل الوعاء بحيث يلامس القاع. شغلي الخلاط علي السرعة القصوي علي نفس الوضعية حتي يمتزج الزيت تماما مع المكونات. حركي الخلاط لأعلي ولأسفل المزيج لضمان إكتمال مزج الزيت. دقيقة واحدة كافية للسلطة أو دقيقتين لمزيج سميك القوام (للغمس مثلا).

المضرب (اِنظر الشكل A)

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.

- قم بتركيب المضرب (6b) في صندوق تروس المضرب (6a). ثم قم بتركيب جزء الموتور (3) في صندوق التروس.
- ضع المضرب في وعاء عميق، ثم اضغط مفتاح (1) لتشغيله.

5722111494_MQ500-505-520-525-535-535Baby_INT_S6-96.indd 92 06.02.15 08:31

عربي

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

قبل الاستعمال

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.

تنبيه:

- الشفرات حادة للغاية. لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنَة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن كابل التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- يجب ألا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا في وجود من يشرف عليهم.
- قم دائماً بفصل التيار الكهربي عن الجهاز أو إغلاقه، عندما تتركه بعد العمل عليه، وكذلك قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف أو التخزين.
- إذا كان كابل التيار الكهربائي تالفاً، فإنه يجب استبداله بواسطة جهة الصُنع، أو وكيل الخدمة التابعة لها ، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب التزام الحذر عند صب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلاط، حيث أنه قد يندفع لخارج الجهاز نتيجة انبعاث البخار بشكل مفاجئ.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض معالجة الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.

وصف الجهاز

1 مفتاح التشغيل: سرعة (I)
2 مفتاح التشغيل: سرعة (II) تيربو
3 جزء الموتور
4 أزرار الفصل
5 عمود الخلاط
6 a صندوق ترس المضرب
  b المضرب
7 الدورق